



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PAZILI NOHUT

2 su bardağı haşlanmış nohut  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet soğan  
1 demet pazı  
Tuz  
1 tutam kırmızı toz biber  
100 gr margarin

Haşlanmış nohutları tencerede soğan ve yağ ile soteledikten sonra salça ilave ederek bir süre daha aynı işleme devam edelim. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave ettikten sonra bir süre pişirelim. Daha önceden temizleyip doğradığımız pazıları da ekleyerek 8-10 dakika daha pişirelim. İsteğe göre üzerine kırmızı biber ekerek servis yapılabilir.