



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI KÖKLÜ NOHUT

<https://www.hasata.com.tr>

2 su bardağı Hasata Beyaz Nohut
500 g kemikli kuzu eti
1 adet kuru soğan
yarım çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet arnavut biberi

Tencereye zeytinyağını ilave edin ve kısık ateşte ısıtın.

Kuşbaşı iri doğranmış etleri tuz ve karabiberle harmanlayın ve tencereye ekleyip kavurun.

Soğanları doğrayıp etin üzerine ilave edin.

Üzerine et suyu ve zerdeçalı ilave edin.

Bir gece önceden ıslattığınız Hasata Beyaz Nohut'u yaklaşık 30 dakika haşladıktan sonra tencereye ilave edin.

Son olarak kırmızı arnavut biberi ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.

Not: Etlere tencereye eklemeyen önce tuz ve karabiberle ovduğunuzda daha yumuşak olur. Acı seviyorsanız arnavut biberlerini ortadan ikiye ayırarak eklerseniz acısı daha çok çıkar.

