



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞORBİK (TUNCELİ)

MALZEME:

Nohut 1/2 su bardağı
Su 6 su bardağı
Soğan 4 adet
Süt 2 su bardağı
Katı yağ 5 çorba kaşığı
Tuz
Kemikli dana eti 500 gr.

YAPILIŞI:

Nohutu bir gece öncesinden (ya da 6 saat önce) bol soğuk su ile ıslatarak şişmeye bırakın. Soğanları ince ince kıyın. Yağı tencerede eritin. Yağ kızınca etleri her yanı eşitçe renk alıncaya kadar kızartın. Kavrulmuş etlere soğanları ve nohutları katıp, 5 dakika daha kavurmayı sürdürün. Suyu ekleyip bir taşım kaynatın. Köpüğünü alıp, tuzunu ayarlayın. Ateşi kısın, etler ve nohutlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen malzemeye sütü katıp, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.