



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU NOHUT

1 kangal sucuk
2 su bardağı Tukaş Haşlanmış Nohut
2 soğan
2 dal taze soğan
1.5 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı Tukaş Domates Salçası
1 çay kaşığı toz şeker
4-5 su bardağı et suyu
Tuz

Tukaş Haşlanmış Nohutu süzün. Sucuğun zarını soyup, iri iri doğrayın.

Kuru ve taze soğanları kıyın.

Margarini tavada eritin. Kuru soğanı ilave edip, pembeleştirin.

Sucuk ve taze soğanı ekleyip, karıştırdıktan sonra ateşten alın.

Tukaş Domates Salçası'nı 2 çorba kaşığı su ile ezin.

Tukaş Haşlanmış Nohutu tencereye alıp; salça, toz şeker, tuz ve üzerini örtecek kadar su ekleyerek pişmeye bırakın.

Sucuklu karışımı ilave edip, 10 dakika daha pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

[ML® Sucuklu Nohut için tıklayın](#)