



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PASTIRMALI NOHUT

2 su bardağı nohut
2 adet soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
250 gram sucuk
100 gram pastırma

Öncelikle sucuk ve pastırmayı mutfak robotundan çekip macun kıvamına getirin, kaptaki karıştırın ve köfteler yapın. Nohutları düdüklü tencerede bir miktar haşlayın. Ardından tencereye salça, rendelenmiş soğanlar ve tereyağını ekleyip kavurun. Üzerine suyunu ve içine sucuklu karışımı ekleyip kaynamaya bırakın. Sarımsaklar ve haşlanmış nohutları da içine ekleyip karıştırın. 20 dakika kadar birlikte pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.