



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

SUCUKLU NOHUT



2 su bardağı nohut
Yarım kangal sucuk
1 adet kuru soğan
1  ay bardağı sıvıyağ
1  orba kaşığı domates salçası
Yarım  orba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz

- # Nohut düdüklü tencere konur, üzerini açacak kadar su eklenir. Kapak kapatılır. Hızlı ateşte pim çıkınca ateş kısıılır, yarım saat pişirilir.
- # D d kl de pişirme yerine akşamdan ıslatılıp, ertesı günü ha lanarak nohut hazırlanabilir.
- # Tencereye sıvıyağ konur, kızınca ince kıyılmış soğan eklenir ve pembe tirilir.  zerine biber ve domates salçası, tuz katılır.
- # 2-3 dakika sonra ha lama suyu s z lm   nohut ilave edilir, karıştırılır. Bu arada yarım daire şeklinde doğranmış sucuk kendi yağında, rengi dönene kadar kavrulur.
- # Sucuklar nohutlu karışıma ilave edilir. Üzerini az geçecek kadar sıcak su konur. Kaynama noktasına geldikten sonra 15 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu şekilde pişirme metoduyla,sucuklu kuru fasulye, barbunya, bakla ve b r l e de hazırlanabilir.