



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

NOHUTLU HAŞLAMA



1 su bardağı nohut
1,5 kg kemikli kuzu eti
2 adet kuru soğan
2 adet orta boy patates
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Su

- # Nohut akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Suyu süzülür.
- # Kemikli et düdüklü tencereye konur. Üzerini geçecek kadar su ilave edilir. Kapağı kapatılır pimi çıktıktan sonra ateş azaltılır ve 25 dakika haşlanır.
- # Diğer tarafta, başka bir tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur. İri doğranmış soğan biraz gevşene kadar kavrulur. Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patates ve ince kıyılmış sarımsak ilave edilir.
- # Patatesler yarım pişince pul biber, tuz, kemikli et, nohut ve haşlama suyundan yaklaşık 3 su bardağı bırakılır.
- # Kapak kapatılır. Orta ateşte 20 dakika kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Nohutlu haşlama Tunceli yöresine has bir tariftir.