Bouillie Au Pois Chiche

Nohutlu Haşlama

1 tasse de pois chiches
1,5 kg de viande d'agneau avec os
2 oignons
2 pommes de terre moyennes
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de beurre
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
De l'eau

Mouillez les pois chiches dès la veille. Faites bouillir le lendemain puis filtrez.
Mettez la viande avec les os dans la cocotte minute. Rajoutez de l'eau de façon à dépasser. Fermez le couvercle, quand la douille sort, baissez la température puis faites bouillir pendant 25 minutes.
De l'autre côté, mettez dans une autre casserole, du beurre et de l'huile végétale. Faites cuire les oignons coupés grossièrement jusqu'à qu'il se détend. Rajoutez les pommes de terre coupés en petit morceau et des ails hachés finement.
Quand les pommes de terre sont cuite à moitié, rajoutez du flocon de piment rouge, du sel, de la viande avec os, des pois chiches et 3 tasses d'eau bouilli.
Fermez le couvercle, puis faites cuire à moyenne température pendant 20 minutes.
Servez chaud.

N-B; Cette recette est une spécialité de Tunceli.