



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 aşacak kadar su eklenir. Kapak kapatılır. Hızlı ateşte pim çıkınca ateş kısıılır, yarım saat pişirilir.
- # Ddklde pişirme yerine akşamdan ıslatılıp, ertesı günü haşlanarak nohut hazırlanabilir.
- # Tencereye sıvıyağ konur, kızınca ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir. zerine biber ve domates salçası, tuz katılır.
- # 2-3 dakika sonra haşlama suyu szlmş nohut ilave edilir, karıştırılır. Bu arada yarım daire Őeklinde 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 Őekilde pişirme metoduyla, sucuklu kuru fasulye, barbunya, bakla ve brlce de hazırlanabilir.