



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in 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.