

Kuzu Etli Nohut Yemegi

Malzemeler

500 gr. nohut
200 gr. az yagli kusbasi kuzu eti
100 gr. kuzu gerdan kemigi
1/3 cay bardagi siviyağ
1 yemek k. tatli biber salcasi
2 yemek k. domates salcasi
Tuz

Yapilisi

Duduklu tencereye etlerinizi koyun ve rengi donene kadar kavurun. Yemeklik dogranmis sogani ve siviyağ ekleyip soganlar pembelesene kadar etlerle kavrulur. Salca eklenir ve 1-2 dk. kavrulur. Uzerine geceden ıslanmis ve onceden 20 dk. haslanmis nohutlar eklenir ve tuz ilave edilir. Son olarak suyu da ilave edilir ve 20 dk. pisirilir. AFIYET
OLSUN:::Yanina pilav yapmayi unutmayin...