

Nohut Yemegi

Malzemeler

2 su bardagi nohut
1 adet sogan
1 yemek kasigi salca
1 tatli kasigi toz biber
4 yemek kasigi siviyağ
Su
Tuz

Yapilisi

Nohutlari guzelce yikayip 1 gece onceden uzerini gececek kadar ilik su ekleyin.
Sogani yemeklik dograyin.
Siviyağı kızdırıp sogani kavurun.
Salcayı ekleyip kokusu cikana kadar kavurun.
Toz biberi ekleyip karistirin.
Nohutlari suyunu suzerek salcali soganlara ekleyin.
Uzerini 2 parmak gececek kadar su ekleyin.
Duduklu tencerede 25 dk. kadar, normal tencerede ise nohutlar yumusayana kadar pisirin.
Tuzunu ekleyip atesten alin.
Afiyet Olsun..