

Tavuklu Nohut

Malzemeler

250 GR KUS BASI DOGRANMIS TAVUK

KUCUK BIR BAS SOGAN

IKI ADET YESIL BIBER

400 GR NOHUT

BIR YEMEK KASIGI SALCA

ISTEGE BAGLI BIRAZ TUZ (BEN TUZSUZ YEMEK TERCİH EDİYORUM)

Yapılışı

bir tencerenin icine sogani kucuk kucuk dograyalım. sivi yag ile pembelesene kadar kavuralım.

sonra yesil biberleri dograyip ilave edelim.tavugumuzu da ilave edelim ve soteleyelim.sonra salcasini ilave edelim.onceden isladigimiz nohutuda koyup biraz daha soteleyelim. ben fazla sulu sevmedigim icin nohutun ustunu az gecene kadar su koydum istege bagli daha suluda yapabilirsiniz ve 30 dk daha pisirelim