TAVUKLU NOHUT YEMEĞİ

Malzemeler ; 6 kişi için

1 tavuk göğsü

1 kase Nohut

1 adet Kuru Soğan,

2 tane sivribiber,

2 yemek kaşığı Salça

2 yemek kaşığı tereyağ,

tuz, kimyon ve pul biber

Yapılışı:

Nohutları birkaç saat ya da bir gece önceden sıcak su da bırakıp bekletin.

Bu suyu süzüp, tekrar sıcak su ekleyerek pişmeye bırakın.nohutlar iyice yumuşayınca ateşten alın.

Başka bir tencereye iki kaşık tereyağını incecik doğranmış soğanları, salçayı,kimyonu kara biberi ekleyin Soğanlar kavrulunca kuşbaşı tavuk etlerini çiğ olarak soğanlara ilave edip karıştırın.

Fazla suyunu aldığınız nohutları da üzerine koyun. Tuzunu ve suyunu ayarlayın. Tavuklar yumuşayana kadar pişirin.

Afiyet olsun......