



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ YAHNİ (KİLİS)

1 kg yağsız kemikli et
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı domates salçası
3-4 domates
1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz
Köfte için:
Yarım kg yağsız kıyma
2 soğan
3.5 su bardağı simit
Tuz
Karabiber

Köfte için; soğanları soyup kıyın. Kıymaya soğan, simit, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından misket büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Köfteleri hafif tuzlu kaynar suda haşlayıp süzgece alın. Pirinci yıkayıp süzün. Domatesleri rendeleyip suyunu çıkarın. Kemikli eti tencereye alıp üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Nohudu ilave edip pişirin. Üzerinde biriken köpükleri kevgirle alın. Nohut ve et pişince pirinç, nar ekşisi, tuz, salça ve domates suyunu ekleyip 15 dakika daha pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Servis tabaklarına önce köfteleri sonra etli yahniiyi paylaşın. Sıcak olarak servis yapın.