



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU DANA YAHNİSİ

- 1 kg. dana eti (Ceviz büyüklüğünde doğranmış)
- 2 su bardağı nohut (Yıkayıp haşlanarak pişmiş)
- 1 su bardağı arpacık soğan (Kökleri derin kesilmeden soyulmuş)
- 100 gr. Bizim Margarin
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- Su
- Tuz
- 4 diş sarımsak (Soyulmuş)
- 1 adet soğan (Piyaz doğranmış ve yağda kızartılmış)

- ❓ Tencere içinde Bizim margarinini kızdırın. Etləri, soğanı ve sarımsağı koyup kevgirle karıştırın.
- ❓ Etlər sulanıp suyunu çekince Bizim Mutfak unu ilave edin, 2 dakika karıştırın.
- ❓ Un biraz renk aldığında, etlerin üzerini aşacak kadar su koyup kaynatın.
- ❓ Üzerine gelen köpüğünü kevgir ile alıp, tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte pişmeye bırakın.
- ❓ Etlər pişmek üzereyken, nohudu ve tuzu koyup bir süre birlikte pişirin.
- ❓ Üzerine soğanı serpiştirip çukur tabakta servis yapın.