NOHUTLU KOYUN YAHNİSİ (DÜDÜKLÜ)

900 gram koyun eti
100 gram sadeyağ, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
400 gram arpacık soğanı (40 adet)
800 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
2 bardak su
1 kırmızı biber
200 gram nohut
Tuz

1 Düdüklü tencereye; beş silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram kol, ya da kürek tarafından koyun eti koyarak, et hafifçe kızarıncaya kadar kavurmalı, sonra etlere; soyulmuş 40 adet arpacık soğanı katarak, üç beş kez çevirdikten sonra tencereye; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 orta domates ya da 1 kahve fincanı su içinde eritilmiş yaran kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 2 bardak su, 1 kırmızı biber, 10-12 saat tuzlu suya yatırılmış ve süzülmüş 200 gram nohut ile yarım çorba kaşığı da tuz koymalı ve düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra tencereye çok kuvvetli ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte 1 saat pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Yahninin daha da hafif olmasını isteyenler, et ve arpacık soğanlarını kavurmadan, olduğu gibi tencereye katarak da yapabilirler.

© lezzetler.com tarif no:34925 • adı:NOHUTLU KOYUN YAHNİSİ (düdüklü) • gönderen:rey09 • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:35