NOHUTLU KOYUN YAHNİSİ

900 gram koyun eti
100 gram sadeyağı ya da 100 gram margarin (5.5 çorba kaşığı)
400 gram arpacık soğanı (40 adet)
4 bardak su
300 gram domates (2 büyük) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 adet kırmızı biber
200 gram nohut
Tuz
Kırmızı biber

1 Nohudu bir gece önceden içinde bir çorba kaşığı tuz bulunan suya ıslayın.
1 Ertesi gün, bir tencereye beş silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, 40 arpacık soğanı ile kol ya da kürek tarafından kemikli olarak; yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle 20 - 30 dakika arasında susuz pişirmeli, sonra bunlara soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, 4 bardak sıcak su, 1 adet kırmızı biber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, ortadan daha az kuvvetteki ateşte 1 saat pişirmelidir.
2 Bir saat sonra, etlere, geceden ıslatılmış ve suyu döküldükten sonra, kaynar suya atmak suretiyle 30 dakika haşlanmış, suyu iyice süzülmüş 200 gram da nohudu ilâve ederek, nohut ve etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları üç çeyrek - bir saat arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34132 • adı:NOHUTLU KOYUN YAHNİSİ • gönderen:arıkuşu • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:49