



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU YAHNI

<https://yetkingida.com.tr>

2 su bardağı Yetkin Nohut
500 gr kuşbaşı dana eti
4 yemek kaşığı zeytinyağı
15 g margarin
250 gr arpacık soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kırmızı pul biber
2.5 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı et suyu

Yetkin Nohut'u bir gece önceden suda bekletin. Ertesi gün suyunu değiştirip yumuşayana kadar haşlayın. Salçaları zeytinyağında 1-2 dakika kavurun. Etleri margarini ilave edip kavurmaya devam edin. Sıcak su ve et suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Arpacık soğanların kabuklarını soyun ve etler yumuşayınca yemeğe ekleyin. 10 dakika pişirip nohut, tuz ve baharatları ilave edin. Soğanlar piştiğinde ocaktan alıp sıcak servis yapın.

