NOHUTLU YAHNİ

Geceden, istenilen miktarda İspanyol azmanı tâbir edilen yerli nohudu tatlı suya koyunuz. Ve sabahleyin nohutları yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Bu hazırlık sırasında koyun etini de parçalayıp tencereye koyarak kaynatınız. Et suyunu ayırınız. etleri de çentilmiş soğanla tuz ve baharatiyle bir miktar yağ ve domates salçasiyle bir tencereye koyup harlı ateşte, suyunu çekinceye kadar karıştırarak kızartınız. Sonra, ayrılan et suyunu ve haşlanmış nohutları da tencereye koyup hep birlikte pişiriniz.

Not: Bereketli bir kış yemeği olur. Köylüler ve ihtiyarlar francala (ekmek) ile bu yahni suyu ile tirit yaparlar. Ve üzerine nohutları dökerek ve biraz da kırmızı biberle yanmış köy tereyağından gezdirerek soğuk havalarda ocak başında kaşık sallarlar.

© lezzetler.com tarif no:56599 • adı:NOHUTLU YAHNİ • gönderen:hayal et • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:41