



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU YAHNİ

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ kâfi miktarda eti doğrayıp birkaç defa yıkayıp az biraz tuz ve çokça su ile tencere içinde köpüğü alındıktan sonra bir miktar daha kaynatılır. Sonra ateşten indirilir ve bütün suyunu süzüp bir başka tencereye kemikli parçaları konur. Üzerine kâfi miktarda soğan çentilir. Yine kâfi miktarda suda haşlanmış nohut ile soğanı üzerine ilâve edip, süzülen suyu dahi koyup ateş üzerinde yağlı suyu kalıncaya kadar pişirilir. Münasip tirid ile sahana koyduktan sonra az bir ateş üzerinde durursa daha güzel olur.