



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN YAHNİSİ (GAZİANTEP)

750 gr. kısa (küçük kuru soğan)
600 gr. kuşbaşı et
200 gr. nohut
1 adet domates
2 adet yeşilbiber
2 yemek kaşığı sade yağ, Tuz, karabiber, limonsuyu
1 yemek kaşığı salça
3 bardak su

Bir tencerede yağ ve kuşbaşı etler kavrulur ve salçası konulur. İki dakika karıştırılır suyu ilave edilir. Et pişmeye yakın soyulmuş soğanlar bütün olarak atılır. Yeşil biber halka şeklinde doğranır ve yemeğe ilave edilir. Soğanlar piştikten sonra haşlanmış nohut atılır. Domatesin kabuğu soyulur, fındık şeklinde doğranır ve pişmekte olan yemeğin üzerine ilave edilir. Tuz, karabiber, az miktarda nar pekmezi, limon suyu da konduktan sonra 5 dakika daha kaynatılır. (Suyu azalmış ise üzerine sıcak su ilave edilir.) Yemek servise hazırdır.