AKŞEHİR YAHNİSİ (KONYA)

Yarım kg arpacık soğan
Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
1 su bardağı nohut
Yeteri kadar su
2 çorba kaşığı tereyağı
2-3 diş sarmısak
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım kahve fincanı sirke
Yeteri kadar sıcak su
Tuz
Karabiber
Kimyon

Nohudu akşamdan ıslatın. Ertesi gün haşlayıp süzün. Soğanları temizleyin. Eti tencereye alıp suyunu salıp çekene dek pişirin. Üzerine tereyağı, soğan ve sarmısağı ekleyin. 5 dakika karıştırarak pişirin ve salçaları katın. Nohut, sirke, tuz ve baharatları katın. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Azaldıkça su ilave ederek, et yumuşayana dek pişirin ve ocaktan alın.



© lezzetler.com tarif no:140831 • adı:Akşehir Yahnisi (Konya) • gönderen:haşmet baş • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:23