



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM YAHNİSİ (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

10-12 baş soğan
1 çay bardağı nohut
1-1,5 kilo kemikli parça koyun eti
4-5 yemek kaşığı sıvıyağ
2-3 kaşık salça
Cırgalan kırmızı toz biber
Tuz

Akşamdan soğanlar ince ince doğranarak sabaha kadar suda bırakılır ve acısının çıkması sağlanır. Bir çay bardağı nohut yine akşamdan ıslatılır. Nohutların kabukları çıkartılır. Koyun eti biraz kendi suyunu çekene kadar kısık ateşte sote edilir ve yağ eklenir. Suyu süzölen soğan ve kabuksuz nohut birlikte etlerin üstüne eklenerek tuz, kırmızı toz biber ve salça ilave edilip, koyun etiyle birlikte pişirilir.

Not: Yahni yemeği, Kayseri'de her dini bayramın birinci günü sabahında tüm ailenin bulunduğu sofrada piring pilavı ile birlikte bayram yemeği olarak (kahvaltı yerine) yenir.
