



## BAYRAM YAHNİSİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg kemikli koyun eti
- 3 adet soğan
- 1 çay bardağı nohut
- 4 bardak su
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Nohutları akşamdan ıslayın.  
Soğanları yemeklik doğrayın.  
Tereyağında soğanları kavurun.  
Kavrulan soğanlara salça ve baharatları ekleyip birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.  
Kemikli eti akşamdan ıslatılmış nohut ve suyu ilave ederek 1,5 saat kısık ateşte pişirip servis edin.

