



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ YAHNİ

Ömür Akkor

250 g kuzu kuşbaşı
1 çay bardağı pirinç
10 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
1 kase haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı kuru nane
Kaya tuzu
Köftesi için:
Yarım su bardağı ince bulgur
Yarım çay bardağı sıcak su
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kuru nane

Bir tencerede Komili zeytinyağının yarısı ile kuzu etini 10 dakika kavurun ve üzerine suyunu ve tuzunu ekleyip etinizi 1 saat kadar kaynamaya bırakın.

Bu esnada köftesi için tüm malzemeyi bir kapta yoğurun ve misket büyüklüğünde yuvarlayın.

Hazır olan köfteyi 3 dakika kaynar suda haşlayıp kenara alın.

Etiniz pişince bir süzgeç yardımıyla sudan alın ve elinizle didikleyin.

Didiklediğiniz etleri tekrar et suyuna pirinç ve nohutla beraber koyun ve pişmeye bırakın.

25 dakika sonra salçaları ve nar ekşisini ilave edin.

Birkaç taşım kaynayıncaya hazırladığınız köfteleri ekleyin.

Ekşili yahni pişmeye devam ederken, kalan Komili zeytinyağında naneyi yakmadan kavurun ve tencereye ilave edin.

Altını kapatıp servis yapın.

