



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET YAHNİ (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

Yarım kilo dana kuşbaşı et
Akşamdan ıslatılmış 3 su bardağı nohut
3-4 adet arpacık soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber

Tencereye etler konur ve suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra sıvı yağ, soğan salça ilave edilir ve kavrulur. Kavrulan ete nohut, baharatlar, tuz ve kaynamış su ilave edilir. Dödüklü tencerede ortalama 20-25 dakika pişirilir.

Not: Bu yemek daha çok düğün, bayram ve davetlerde yapılır.

