



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLİ NOHUT YAHNİSİ (KONYA)

1 sb nohut
1 kg kemikli koyun eti
2 baş soğan
5 sb su
Yeterince tuz

Yapılışı:

Nohudu eti yıka, soğanla birlikte tencereye koy. Suyu ilave et, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca yüzüne biriken kefini kevgirle al, kapağı kapat, hafif aetşte et ve nohutlar yumuşayınca kadar pişir. Tuz at, 5 dk pişir. Tuz at, 5 dk daha pişir, ateşten al. Soğanları çıkar, yahniiyi suyuyla sahana yerleştir, sofraya çıkar.

Not: Kuru baklagiller Konya'da kış mevsiminde fazlasıyla kullanılan yiyeceklerdir. Konya'nın dermesan fasulyesi Türkiye'nin en iyi fasülyelerindedir. Kuru fasulye ve nohut yahnisi dışında kıymalı mercimek de çok sık tüketilir.