



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŞKEK YAHNİ

1 adet kuru soğan
1 bardak nohut
1 çay bardağı aşurelik buğday
250 gr et
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı sarma yağ
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Buğdayı ve nohutu ayrı ayrı haşlıyoruz soğanı yemeklik doğrayıp etlerle birlikte yağda kavuruyoruz salçayı ekliyoruz biraz daha kavurup üzerine haşlanmış nohut ve buğdayları ekleyip suyunu koyuyoruz ağır ateşte pişiriyoruz.