KEŞKEKLİ KUZU YAHNİSİ

Malzeme:
1 su bardağı yarma buğday
Yarım su bardağı Bizim Mutfak Nohut
2 adet soğan
500 gram kuşbaşı kuzu eti
200 gram arpacık soğan
1 tatlı kaşığı Tuz
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
3 çorba kaşığı biber salçası
2 çay kaşığı Karabiber
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ
3 su bardağı su

Yarma buğdayları bir gün önceden ıslatın. Nohutları ıslatın. Ertesi gün üzerini geçecek su ilave edip haşlayın. Tencerede sıvıyağı kızdırıp arpacık soğanları kavurduktan sonra kuşbaşı eti de ilave edin. Tuz, biber salçası ve karabiberi ekleyip karıştırın. Üzerine bir su bardağı su ilave edin ve tencerenin kapağını kapatarak 20 dakika pişirin. Başka bir tencerede buğdayın üzerine kalan suyu ekleyin ve 15 dakika haşlayın. Buğdayı süzüp dibeğe (havana) alın ve hafifçe dövün. Nohutları dövülmüş buğday ile karıştırın. Soğanı halka halka doğrayın. Tencerede Teremyağ'ı kızdırın. Halka doğradığınız soğanları Teremyağ'da kavurun. Yarma buğday ve nohut karışımını tencereye ekleyin. Beş dakika daha kavurduktan sonra suyunu ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve 10 dakika pişmeye bırakın. Tabağa keşkeği aldıktan sonra yahniyi üzerine yerleştirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49705 • adı:Keşkekli Kuzu Yahnisi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:08.05.2024 - 14:18