



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI YAHNİ

1 kg. koyun eti,
1 su bardağı nohut,
1 tavuk,
1 fincan siyah üzüm suyu.
8 soğan,

Koyun etini 1 tavukla birlikte, köpüğünü alarak tavuk pişmeye yüz tutuncaya kadar kaynatın. Başka kapta soğanı ince ince doğrayın, kı-zarıncaaya kadar kavurun, yalnız koyun etini katıp biraz daha kavurun. Önceden hazırlanmış (iyice haşlanmış) nohut, 1 fincan siyah üzüm suyu, kemiklerinden ayrılmış tavuk ve koyun etlerini karıştırın. Üstleri örtülünceye kadar kaynattığınız sudan koyun. Orta ateşte pişirin. Servis tabağının dibine kızarmış ekmek dilimleri yayıp yahnii üstüne boşaltın.