



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI YAHNİ

Tuğrul Şavkay

300 gr. nohut (1,5 su bardağı)
1 kg. yağlı kıvırcık, koyunu eti (iri kuşbaşı doğranmış)
Tuz
300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
1 adet ekmek (dilimlenip, kızartılmış)
1 çorba kaşığı izmirsiyahı özü (ya da nar ekşisi)

Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önce) soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah nohutları tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayıp, kabuklarını soyun ve bir kaptaki bekletin. Etleri yıkayıp, tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde ateşe oturtun. Tuzunu katıp, sürekli kefini alarak birkaç taşım kaynatın. Tencereyi ateşten indirin. Et suyunun üzerinde biriken yağ kaşıkla dikkatlice (suyunu almadan) alıp, bir tavaya aktarın. Tavadaki yağ kızdırın. Soğanları içinde pembeleşinceye hatta biraz kızarıncaya kadar kavurun. Etleri de ekleyip, onları da kızartın. Tavayı ateşten alın. Haşlanmış nohudu, kızarmış etleri ve soğanları temiz bir tencereye koyun. Üzerlerine haşlanan etin suyunu ekleyip, kısık ateşte yaklaşık 40 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayın. Pişen yahniiyi ateşten alın. Konulacağı sahanın dibine kızartılmış ekmek dilimleri döşeyin. Ekmeklerin üzerine pişen yahniiyi boşaltın. Yeniden kısık ateşe oturtup 5 dakika daha pişirin. İçine izmirsiyahı özünü ekleyin ve sıcak olarak servis yapın.