



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MERCİMEKLİ YAHNİ (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuzu kaburgasından küçük parçalara ayrılmış kemikli etler tereyağı ile kavrulur, soğan ilave edilerek kavurmaya devam edilir.

Salça ilave edilerek karıştırılır.

Yeşil mercimek eklenerek çevrilir.

Su, kırmızıbiber ve tuz ilave edilerek pişirilir.

Mercimekler pişmeye yakın bulgur konur ve bulgur yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Soğan ve turşu ile servis yapılır.

---