



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUTLU DANA YAHNİ

100 Gr Sana Klasik  
2 Adet taze soğanın yeşil kısmı  
750 gr dana kuşbaşı  
2 Dal Dere otu  
6 Adet Kiraz Domates  
1,5 Su Bardağı sıcak su  
2 Yemek Kaşığı küp doğranmış sarı ve kırmızı dolmalık biber  
4 Diş sarımsak  
1 Su Bardağı haşlanmış nohut  
1 Adet kuru soğan  
1 Yemek Kaşığı un  
10 Adet arpacık soğan  
1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber

Sana tencerede eritilir et doğranmış soğan ve sarımsak konup sotelenir et suyunu salıp çekince un konur pembeleşinceye kadar kavrulur sıcak su azar azar eklenerek yedirilir arpacık soğanlar ilave edilip etler yumuşayınca kadar pişirilir nohut ve biberler eklenip 5 dakika daha pişirilir tuz ve karabiberle tatlandırılıp ocaktan alınır servis tabağına alınır taze soğan ve dereotu ile süslenip sıcak servis yapılır