İŞKEMBELİ NOHUT YAHNİSİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

100 g tereyağı veya sadeyağ
3 adet küçük boy soğan, ince kıyılmış
5 diş sarımsak, ince doğranmış
4 adet küçük boy dolmalık biber, ince doğranmış
3 adet orta boy domates, küp küp doğranmış
600 ml su, sıcak
1 çay kaşığı pul biber
250 g nohut, haşlanmış
½ tatlı kaşığı tuz
İşkembe için:
600 g işkembe, temizlenmiş
3 litre su, kaynar
1 tatlı kaşığı tuz
60 ml üzüm sirkesi
¼ adet limonun suyu
3 diş sarımsak, soyulmuş
1 adet küçük boy soğan, soyulmuş
15 ml zeytinyağı

İşkembeyi bol suda iyice yıkayın, iri parçalara bölün ve 3 litre kaynar suya atın. İçine tuz, sirke, limon suyu, sarımsak, soğan ve zeytinyağını da ilâve edin.
İşkembe iyice yumuşayıncaya kadar orta ateşte pişirin. Piştikten sonra ateşten alın, suyunu süzüp bir kenarda bekletin. Soğuduktan sonra kuşbaşı şeklinde doğrayın.
Tencerede yağı eritin. Soğan, sarımsak ve biberleri içine ilave edip 2-3 dakika kavurun.
Soğan pembeleşince, işkembeyi ilâve edip biraz çevirin ve domatesi ekleyin.
Domates suyunu verip çekinceye kadar pişirmeye devam edin.
600 ml sıcak su, 200 ml işkembe suyu, pul biber ve haşlanmış nohutları yemeğe karıştırın. Tadına bakarak ½ tatlı kaşığı tuz ilave edin.
Kaynayınca, ateşi kısıp orta ateşte kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın.
Nohut iyice pişince ateşten alın.

Not: İşkembeli nohut yahnisini tirit şeklinde hazırlamak için kuru ekmek dilimleri lokmalık parçalar halinde derin bir tepsiye doğranır. Kaynar haldeki yahni kuru ekmeklerin üzerine dökülerek sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:172661 • adı:İşkembeli Nohut Yahnisi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:12