



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU YAHNİ (DÜDÜKLÜ)

500 gram kuşbaşı ya da kemikli et
1 su bardağı nohut
5-6 adet arpacık soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Nohudu akşamdan çeşme suyu ile ıslatın.

Eti düdüklü tencerede kavurup zeytinyağı ilave edin. Arpacık soğanı ayıklayıp etle birlikte birkaç kez karıştırıp soteleyin. Tuz, karabiber atın.

Nohudu süzüp tencereye dökün. Üzerine sadece kapatacak kadar su ekleyip kapağını kapatın. Orta ateşte düdüklü tencerenin düdüğü öttükten 20 dakika sonra altını kapatın.

