



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU YAHNİ (KONYA)

Malzemeler:

1 su bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış),
yarım kilogram kemikli koyun eti,
2 baş soğan,
5 su bardağı su,
yeterince tuz.

Yapılışı:

Nohudu ve eti yıka, soğanla birlikte tencereye koy. Suyu ilave et, ateşe koy. Kaynamaya başlayınca yüzüne biriken kefini kevgirle al, kapak ört, hafif ateşte yaklaşık 70-80 dakika et ve nohutlar yumuşayınca kadar kaynat. Tuz at, beş dakika daha pişir, ateşten al. Soğanları çıkar, yahniiyi suyuyla sahana yerleştir, sofraya çıkar.
