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 yumuşayıncaya kadar kaynat. Tuz at, beş dakika daha pişir, ateşten al. Soğanları çıkar, yahniyi suyuyla sahana yerleştir, sofraya çıkar.

© lezzetler.com tarif no:22038 • adı:NOHUTLU YAHNİ (KONYA) • gönderen:elvansapmaz • indirme tarihi:09.05.2024 - 01:58