



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAHNİ (NOHUTLU)

Eti, tencereye doğrayınız. Üstüne bir soğan çentiniz. Et yağsız ise bir kasık yağ ve Baharat koyup kuvvetli ateşe oturtunuz, Arada karıştırınız, koyuverdiği suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Sonra etleri örtünceye kadar su koyunuz. Kapağını kapayınız, orta ateşe alınız. Pişince içine haşlanmış ve kabuğu çıkmış 300 gram nohut dökünüz. Yirmi dakika sonra indiriniz.

---

© lezzetler.com tarif no:53161 • adı:YAHNİ (Nohutlu) • gönderen:Amigo • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:41