NOHUTLU YAHNİ

500 gr koyun eti (kuşbaşı doğranmış)
300 gr nohut (1 gece tuzlu ılık suda bekletilip, yıkanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
5 iri soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı un
2 su bardağı et suyu
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuş başı doğranmış)
4 yeşil sivri biber (çekirdekleri temizlenip, her biri 3'e bölünmüş)
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber

Orta boy bir tencereye nohudu koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyiniz. Nohudu harlı ateşte 15 dakika haşladıktan sonra, ateşi orta sıcaklığa düşürüp, 15 dakika daha haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.
Büyük bir tencereye 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri ekleyip 7-8 dakika, sık sık karıştırarak renkleri iyice pembeleşene kadar kızartınız. Soğanların 2/5'ini ekleyip, sık sık karıştırarak 3-4 dakika daha, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Salçayı katıp, unu ekleyiniz. 1-2 dakika unu kavurup, et suyunu, suyu, tuzu ve karabiberi katınız. Arasıra karıştırarak 15 dakika pişirdikten sonra, domatesleri ekleyip 15 dakika daha pişiriniz.
Kalan 2 çorba kaşığı yağı bir tavada orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca kalan soğanları ve yeşil sivri biberleri ekleyip 3-4 dakika, arasıra karıştırarak pişirdikten sonra, tavayı ateşten alınız. Tavadaki soğan ve biberleri, tenceredeki haşlanmış nohudu ve pul kırmızıbiberi etlerin bulunduğu tencereye ekleyip, yahniyi orta ateşte 10 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, yahniyi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70642 • adı:Nohutlu Yahni • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:09.05.2024 - 03:55