



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA YAHNİSİ

Tuğrul Şavkay

300 gr. nohut (1,5 su bardağı) -10 paça
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
Tuz
1 adet ekmek (dilimlenip, kızartılmış)

Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden (ya da en az 6 saat önce) soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah nohutları tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayıp, kabuklarını soyun ve bir kaptaki bekletin.

Paçaları kazıyarak temizleyip, bol su ile yıkayın. Bir tencereye koyup üzerlerini aşacak kadar su içinde ateşe oturtun. Sürekli kefini alarak, etleri iyice yumuşayınca kadar pişirin. Tencereyi ateşten indirip, suyunu tülbenkten temiz bir kaba süzdürün.

Tereyağını bir tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Temiz bir tencereye haşlanmış nohutları, paçaları ve soğanları koyup, pişme suyunu ekleyin. Tencereyi kısık ateşe oturtup yahniiyi yaklaşık 45 dakika pişirin ve tuzunu ayarlayın.

Pişen yahniiyi ateşten alın. Konulacağı sahanın dibine kızartılmış ekmek dilimleri döşeyin. Paçanın etlerini kemiklerinden sıyrıp ekmeklerin üzerine dizin. Tencerede kalan nohutu ve suyunu sahana boşaltın. Yeniden kısık ateşe oturtup, 5 dakika daha pişirerek servis yapın.

