



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA YAHNİSİ

5 kişilik Malzemeler

300 gr nohut (1.5 su bardağı)

10 keçi paçası

100 gr mısırözü yağı

300 gr soğan (ince kıyılmış, 3 orta boy)

Tuz

1 adet ekmek (dilimlenip kızartılmış)

Yapılışı

Nohutları ayıklayıp, bir gece öncesinden soğuk suda ıslatarak şişmeye bırakın. Ertesi sabah nohutları tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayıp kabuklarını soyun ve bekletin.

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

Mısırözü yağında soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Temiz bir tencereye haşlanmış nohutları, paçaları ve soğanları koyup, pişme suyunu ekleyin. Tencereyi kısık ateşe oturtup yahniiyi yaklaşık 45 dakika pişirin.

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