



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN YAHNİSİ

1 kilo küçük kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
200 gram kıyma
1 çay bardağı dolusu haşlanmış nohut
1 yemek kaşığı salça
Pul biber
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ

Kıyma düdüklü tenrede az kavrulur, üzene salça, pul biber, karabiber, sıvı yağ ve tuz eklenir, biraz daha kavrulur.

Soğanlar ayıklanır, sarımsaklar kıyılır, biberler doğranır, haşlanmış nohut ile hepsi düdüklü tencereye eklenir, üzerine yeteri kadar su eklenir, düdüklü ateşe oturtulur, pım çıktıktan sonra 10 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.

