



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YAHNİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Kuşbaşı Et (Tercihen Dana Eti)
1 Adet Büyük Boy Kuru Soğan
3 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
1 Çay Kaşığı Karabiber, Kırmızı Toz Biber
1 Çay Kaşığı Tuz
Su ya da Et Suyu

Etler tencerede kefi (köpüğü) alınarak haşlanır. Kuşbaşı doğranmış soğanlar suda kısa süreli haşlanır. Ayrı bir tencerede yağda salça kavrulur. Üzerine et suyu ilave edilir ve baharatlar eklenir. Sos özleşinceye kadar kaynatılır. Diğer taraftan yayvan bir tencerenin tabanına haşlanan etten, soğandan ve nohuttan birer sıra halinde dizilir. Salçalı sos üzerine dökülerek ağız kapatılıp kısık ateşte pişirilir.

Not: Klasik olarak bilinen etli nohuttan farkı et oranının yüksek olması ve karıştırılmadan bastı tekniği ile pişirilmesidir. Yalvaç ilçesinde düğün yemeği olarak ikram edilir.

