



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAHNİ (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

600 gr. Kemikli Et  
400 gr. Nohut  
3 Adet (Orta Boy) Soğan  
40 gr. Biber Salçası  
20 gr. Domates Salçası  
75 gr. Zeytinyağı/Tereyağı  
30 gr. Kimyon  
5 gr. Karabiber  
5 gr. Tuz  
1.5 lt. Su

Kemikli et zeytinyağı veya tereyağı ile tencerede kavrulur,  
Yarım ay şeklinde doğranmış bol miktarda soğan eklenir, kavurmaya devam edilir,  
Domates ve biber salçası ilave edilir, biraz daha kavrulur,  
Su, tuz, kimyon, karabiber ve önceden haşlanmış nohut konulur,  
Su kaynayıncaya ocağın altı kısılır, etler pişince (yaklaşık otuz dakika) altı kapatılır,  
Döğme pilavı ile birlikte servis edilir.

Not: Sulu bir yemektir, bol soğan ve kuşbaşı et ile pişirilir. Döğme pilavının üzerine kaşıkla biraz dökülerek yenir.

---