



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAHNİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
8 Adet kuru soğan
1 Su Bardağı haşlanmış nohut
1 Tatlı Kaşığı biber salçası
500 gr kuzu kuşbaşı
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Adet kuru biber
1 Çay Kaşığı tuz

Soğanları yarım ay şeklinde kalın kalın doğrayın. Margarinle birlikte etleri tencere koyun. Tuz, karabiber atın, etler suyunu bırakıp kavrulmaya başlayınca doğranmış soğanları ilave edin. Arada karıştırarak soğanları pembeleştirin.Etin içine 1 tatlı kaşığı biber salçası atıp karıştırın. Sonra da nohutu ekleyin.Biberleri doğrayıp üzerini kapatacak kadar su koyun ve kısık ateşte 50 dakika pişirin.

Not: Yahniyi pişirirken etin içine 1 tatlı kaşığı biber salçası atıp karıştırın.Sonra da nohutu ekleyin.Biberleri doğrayıp üzerini kapatacak kadar su koyun ve kısık ateşte 50 dakika pişirin.