

# Malatya Erikli Nohut Yahni

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 8/10

Malatya erikli nohut yahni, nohudu ekşi erik ve soğanla pişirerek canlı tatlı ekşi dengeli bir tencere yemeği kurar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 8 adet Yeşil erik
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Soğan yağda 4 dakika çevirin.
2. Nohut ve suyu ekleyin.
3. Erikleri katıp 2 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Eriği son bölümde eklemek daha fazla tuzaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yahniyi sıcak servis edin, yanında pilav ya da ekmek sunun.