

Konya Nohutlu Yahni

Toplam 75 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 9/10

Konya usulü nohutlu yahni, etli nohut tenceresini az malzemeyle kurup uzun pişmeyle derinleştiren sade ve doyurucu bir Anadolu yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Kuzu kuşbaşı
- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 25 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 6 porsiyon Pilav
- 1 küçük tabak Turşu

Yapılışı

1. Soğan tereyağında 4 dakika çevirin.
2. Kuzu etini ve salçayı ekleyip 6 dakika kavurun.
3. Yemeğe 2 su bardağı su ve tuz ekleyip 35 dakika pişirin.
4. Nohudu ekleyip 10 dakika daha pişirin ve pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Nohudu önceden haşlanmış kullanmak etin pişme süresiyle daha dengeli bir tencere kurar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yahniyi sıcak servisin, yanına pırlama pilav ve turşu koyun.

Alerjenler

Süt