

# Tahran Ghormeh Sabzi

Toplam 150 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 120 dk 6 kişilik Zor ~540 kcal

Ghormeh sabzi, kuzu eti, kuru fasulye, kuru lime ve bol yeşilliği uzun süre pişiren ekşimsi İran yahnisidir.

## Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 1 su bardağı Kuru fasulye
- 1 demet Maydanoz
- 0.5 demet Kişniş
- 2 dal P1 rasa
- 3 adet Kuru lime
- 1 adet Soğan

## Yapılış

1. Kuru fasulyeyi gecedan 1 saat suya koyun.
2. Soğan ve kuzu etini 10 dakika mühürleyin.
3. Doğranmış yeşillikleri ayrı tavada 12 dakika soldurun.
4. Fasulye, kuru lime ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
5. Kısık ateşte 90 dakika et yumuşayana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yeşillikleri 12 dakika soldurmak yahninin koyu rengini ve aromasını verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Safranlı pirinç ve turşu ile sıcak servis edin.