

Konya Yoğurtlu Nohut Yahni

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 8/10

Konya yoğurtlu nohut yahni, nohudu yoğurtlu bağlayarak yumuşak ve tok bir ova yahnisi çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılışı

- Haşlanmış nohudu suyla tencereye alıp 10 dakika kaynatın.
- Yoğurt ve unu ayrı kapta çırpıp bir kepçe sıcak suyla kıstırın.
- Ilıyana terbiyeyi nohutlu suya karıştırarak ekleyin.
- Yahninin kaynamasını engellemek için 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Naneyi serpip 5 dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kesmemek için tencere suyuyla ılıttırın.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve taze nane yaprakları ekleyip derin çorba kasesine koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt