

Etli Nohutlu Yahni

Malzemeler

1,5 su bardagi nohut
1 kg kemikli kuzu eti
2 bas kuru soğan
3 yemek kasigi zeytinyagi
1 yemek kasigi domates salcasi
1/2 yemek kasigi biber salcasi
kaynamis su

Yapilisi

bir aksam onceden nohutlari yikayip bir tencereye alin. uzerlerini 3 parmak gececek kadar su ekleyip atese koyun. bir tasim kaynatip altini kapatın.
ertesi gun nohutlari yumusayana kadar kaynatın.
soğanlari yemeklik dograyip zeytinyaginda hafif pembelesene kadar kavurun. etleri ekleyip biraktiklari suyu cekene kadar pisirin. salcalari ilave edip 2-3 dakika daha kavurun. daha sonra etlerin uzerine cikacak kadar kaynamis su koyup etler yumusayana kadar haslayin. etler yumusayinca nohutlari uzerlerine ekleyin. 5 dakika daha pisirip tuzunu ilave edin ve servise hazir