

Malatya Erikli Nohut Yahni

Toplam 50 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 30 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
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Nohudu süzüp kuru erikleri yıkayın.
2. Soğan ve salçayı yağda 5 dakika kavurun.
3. Nohut, erik ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
4. Yahniyi 25 dakika pişirin, nohut erik tadına alsın.
5. Tuzunu ayarlayıp 5 dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eriği son bölümde eklemek dağılmasını azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

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