

Konya Nohutlu Yahni

Toplam 605 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. Nohudu bir gece 1 saatte suya sızın.
2. Eti tencerede 8 dakika mühürleyin, suyunu salıncakmesini bekleyin.
3. Soğanı ekleyip 5 dakika kavurun, salçayı 2 dakika çevirin.
4. Nohut ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yahniyi 50 dakika kısık ateşte pişirin, nohutlar yumuşayınca tuzu ekleyin.
6. Tencereyi 10 dakika dinlendirin, et lifleri servis sırasında çıkarılmaz.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Yahniyi sıcak servis yapın, yanına pirinç pilavı ve turşu koyun.

Alerjenler

Süt