

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
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Haşlanmış nohudu sıcak suyla tencereye alıp kaynatın.
2. Yoğurt, un ve yumurtayı pürüzsüz terbiye olana kadar çırpın.
3. Terbiyeye sıcak nohut suyundan iki kepçe ekleyip 111 yoğurt kesilmesin.
4. 111 terbiyeyi tencereye ince akıtarak karıştırın.
5. Yahnini kısıtıkteşte 10 dakika pişirin.
6. Tereyağından nane ve pul biberi 2 dakika kızdırilip üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kesmemek için tencere suyuyla 1111n.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve taze nane yaprakları ile ştirip derin çorba kasesine koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta