



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Яхни из Потрохов

İşkembe Yahnisi



1 кг. говяжих потрохов
1 стакан крупного гороха (нута)
2 луковицы
1 стол.ложка томатн.пасты
1 кофейн.чашечка раст.масла
1,5 чайн.ложки соли

- # Потроха хорошо промыть, положить в сковорку, после того как закипит, варить 50 мин.
- # Поджарить мелко порубленный лук и добавить томат.пасту.
- # Добавить отваренные и порезанные кусочками потроха, варёный круп.горох, 2 стакана бульёна (после варки потрохов), посолить и варить на среднем огне 15 мин.
- # Подавать горячим.

Можно, за 5 мин., перед тем как снять с огня, полить соусом: 1 яйцо, сок 1 лимона, 2 стол.ложки муки.