



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU BAKLA AŞI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

- 1 kg taze bakla
- 1 kg taze sarımsak
- 500 g kuşbaşı et
- 1/2 bardak nohut
- 1 adet soğan
- 5-6 bardak su
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı un
- 3 kâse (bardak) süzme yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı haspir
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber

Nohudu ayıklayın ve bir gece önceden ıslatın.

Eti iyice yıkayın, bir tencerede 5-6 bardak su ve tuz ile kaynamaya koyun. Kaynamaya başlayınca suyun yüzeyinde oluşan köpükleri kevgirle toplayıp alın.

Soğanı ince ince doğrayın. Et biraz pişince gecedden ıslatılmış nohudu ve soğanı tencereye ekleyin, nohut iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Baklaları ayıklayın ve ikiye kesip kararmaması için unlu suya atıp bekletin. Sarımsakların beyaz kısımlarını bir iki parmak kadar doğrayın. Et ve nohut pişince tencereye bakla ve sarımsakları ekleyin. Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin.

Yoğurdu yumurta ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtın ve içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilâve edin. İyice ısınıp kabarmaya başlayınca yemeğe ekleyin. Bir iki taşım kaynatın ve altını kapatın.

Tereyağı veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın ve haspiri ekleyin. Bakla aşının üstüne gezdirin, karabiberi ekleyerek servis yapın.

Not: Baharın müjdecisi bakla ile taze sarımsak birleşerek muhteşem bir lezzet yaratır. Geleneksel olmasa da baklaya çok yakıştığı için yemeğe biraz dereotu katarak değişik bir çeşni elde edebilirsiniz.