



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SOĞAN AŞI (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

500 gr. İri kuşbaşı et
1,5 kg. kebablık kuru soğan
Yarım su bardağı nohut
2,5 su bardağı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı karabiber

Tencereye konulan etin üzerini kaplayacak kadar soğuk su konur. Kaynara çıkınca köpüğü alınır. Önceden ıslatılmış nohutlar ve yeterli tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Soğanların kabukları soyulup yıkandıktan sonra, ikiye bölünür. Pişen etin üzerine ilave edilir. Kısık ateşte soğanlarda yumuşayınca kadar dağılmadan kontrol edilerek birlikte pişirilir. Yumurta ile karıştırılıp ısıtılan yoğurt da tencereye ilave edilir. Tuzu kontrol edilerek, bir taşım hafif kaynatılıp tavada ısıtılan yağ nane ile birlikte eklenip, karabiber ilave edilir.

Not: Arzu edenler, kuru nane yerine haspir ve az kırmızı pul biber kullanabilir. Pirinç pilavı veya bulgur pilavı, tere ve turp tavsiye edilir.



01/09/2019 10:00

