



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇAĞLAŞI (GAZİANTEP)

Nevin Halıcı

Parçalanmış koyu eti üzerine su eklenerek tencereye koyulur ve kaynatılır. Ara sıra köpüğü alınır. Doğranmış soğan, tuzu ve biberi ilave edilir.

Etlere iyice yumuşayınca, çekirdekleri çıkarılmış çağlalar ve haşlanmış nohutlar ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır. Çağlalar yumuşayınca kadar pişirilir.

Diğer bir tencerede süzme yoğurt, un ve yumurta karıştırılır, hafif ateşte devamlı karıştırılarak kaynatılır, yemeğin üzerine boşaltılır, 1-2 taşım kaynatılır ve ocaktan alınır.

Yenirken üzerine tereyağında kavrulmuş haspir konulur.

---