# SARIMSAK AŞI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 kg. taze sarımsak
500 gr. orta yağlı kuşbaşı et
1 kg. süzülmüş yoğurt
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tutam hasbir (safran)
Yeterince tuz, nane, su

Önce et tencerede kavrulur,içine tuz ve su ilave edilip, nohudu konur. Nohut ve et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sarımsaklar 2-3 cm. uzunluğunda doğranmış şekilde tencereye eklenir.Sarımsak çabuk pişeceğinden ocaktan almadan birkaç dakika önce ayrı bir kapta yoğurt, un ve yağ iyice çırpılır.Pişen yemeğin suyundan bir bardak eklenerek karıştırılır.Bu karışım yemeğin içine aktarılır. Aktarma sırasında yemek sürekli karıştırılır. Kaynamaya başlar başlamaz ocaktan alınır ve üzeri kızdırılmış yağlı hasbirle süslenip servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:5368 • adı:Sarımsak Aşı (Gaziantep) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:36