



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT AŞI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri  
Dr. Kadriye ŞAHİN

18 adet ekşi aşı gibi hazırlanan köfteler  
150 gr kadar tuzlu yoğurt  
1 yemek kaşığı pirinç  
Yarım su bardağı haşlanmış nohut  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Kuru Nane

Köfteleri ekşi aşı köftesi gibi hazırlanır. Ancak köfte için hazırlanan bulgurdan köftenin yanına misket büyüklüğünde parçalar kopararak el yardımı ile yuvarlaklaştırılır. Nohut bir gece önceden ıslatılarak haşlanır. İsteyen nohutsuzda yapabilir. Pirinç sıcak suda haşlanır e içine tuzlu yoğurt eklenerek 5-10 dakika kadar kaynatılır. İçine nohut ve köfteler eklenir. Başka bir tavada tereyağı ile bolca kuru nane kızartılır ve kaynayan çorbanın üzerine dökülür. Bir taşım kaynatılır ve indirilir. Sıcak servis yapılır.

