



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT AŞI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

Köftesi için (hazırlanmış ekşi aşı köftesi)

100 gr. pirinç

4 çorba kaşığı tuzlu yoğurt

5 bardak su

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı tereyağı

Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra 5 bardak suda açılıncaya kadar kaynatılır. Tuzlu yoğurt yedirilerek ilave edilir. 15-20 dk. kaynadıktan sonra, hazırlanmış olan köfteler çorbanın içine dökülüp pişirmeye devam edilir. Bir tavaya tereyağı konularak kızdırılır. Nane eklenerek çorbaya boca edilir. Sıcak servis edilir.