YOĞURT PİŞİRİLMESİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Bakır ya da çelik bir tencerede 4 kâse (bardak) süzülmüş yoğurt, 1 yumurta ve istenirse 3 yemek kaşığı zeytinyağını çok iyi karıştırın. Hafif ateşte, sürekli ve aynı yönde karıştırarak pişirin. Pişirirken yemeğin suyundan azar azar ekleyin. Pişen yoğurt kabarıp kaynamaya başlayınca karıştırarak yemeğin üzerine yavaş yedirerek ilâve edin.
Yoğurtlu yemeklerin yoğurdu katıldıktan sonra iyice soğumadan kapağı kapatılmaz. Aksi halde yoğurt kesilir.
Yoğurtlu yemeklerde eğer yoğurtta ekşime varsa süt ekleyerek yoğurdun ekşiliğini azaltabilirsiniz. Bunun için tencereyi ocaktan almaya yakın yemeğin içine bir bardak kadar süt ekleyin.
Gaziantep mutfağında yoğurtlu yemeklerde renk vermesi için genellikle Antep ağzında haspir denilen, yalancı safran olarak da bilinen baharat kullanılır. Sarı taç yaprakları olan haspir, safrandan tamamen farklı ve kokusuzdur. Bazı yemeklere ise kuru nane ile ferah bir lezzet katılır.

© lezzetler.com tarif no:87289 • adı:YOĞURT PİŞİRİLMESİ (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:18