



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ELMA AŞI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 kg mayhoş yeşil elma
500 g parça et
1/2 bardak nohut
1 adet soğan
5-6 bardak su
1,5 tatlı kaşığı tuz
3 kâse (bardak) süzme yoğurt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 yemek kaşığı haspir
1/2 tatlı kaşığı karabiber

Nohudu ayıklayın ve bir gece önceden ıslatın.

Eti yıkayın ve üstünü aşacak kadar su ile tencereye koyun. Kaynamaya başlayınca suyun yüzeyinde oluşan köpükleri etin suyuna karıştırmadan kevgirle toplayıp alın.

Soğanı ince ince kıyın, nohut ve tuz ile birlikte tencereye ekleyin.

Elmaları soymadan, boyuna göre dörde veya sekize bölün, et ve nohut pişince yemeğe ekleyin.

Yoğurdu yumurta ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtın.

Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilâve edin ve iyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyin. Karıştırmaya devam ederek bir iki taşım kaynatın ve altını kapatın.

Tereyağı veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın. Haspir ve karabiberi ekleyin. Elma aşının üstüne gezdirin ve servis yapın.