



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HASBİRLİ PATATES

500 gr parça et
1 su bardağı nohut
1 kg patates
3 su bardağı süzölmüş yoğurt
1 tane yumurta
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı hasbır
yeteri kadar su

Doğranmış etler akşamdan ıslanmış nohutla birlikte tuz ve su konarak iyice haşlanır. Daha önceden küp şeklinde doğranmış patatesler ilave edilerek patatesler iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer tarafta yoğurdun içine yumurta ve un ilave edilip iyice çırpılır. Sürekli karıştırılarak bir taşım kaynatılır. Daha sonra et, nohut, patatesin içine katılarak 1-2 taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Üzerine ısıtılan tereyağı ve hasbır dökölür.

