



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KURU FASULYE (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg haşlanmış kuru fasulye
500 g kuşbaşı et
1 adet soğan
5-6 bardak su
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı un
3 kâse (bardak) süzme yoğurt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 yemek kaşığı haspir
1/2 tatlı kaşığı karabiber

Eti iyice yıkayın, bir tencerede 5-6 bardak su ve tuz ile kaynamaya koyun. Kaynamaya başlayınca suyun yüzeyinde oluşan köpükleri kevgirle toplayıp alın.

Soğanı ince ince doğrayın. Et biraz pişince soğanı tencereye ekleyin, yumuşayınca kadar pişirin.

Et pişince tencereye önceden haşlanmış kuru fasulyeleri ekleyin. Kısık ateşte pişirin.

Yoğurdu yumurta ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtın ve içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilâve edin. İyice ısınıp kabarmaya başlayınca yemeğe ekleyin. Bir iki taşım kaynatın ve altını kapatın.

Tereyağı veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın ve haspini ekleyin. Kuru fasulyenin üstüne gezdirin, karabiberi ekleyerek servis yapın.