



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU NOHUTLU ETLİ PATATES

1 kase haşlanmış nohut
250 gr haşlanmış et (kuşbaşı veya kemikli et parçaları)
4-5 adet orta boy patates
5 su bardağı et suyu
500 gr yogurt
1/2 yemek kaşığı safran
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı margarin
Tuz

Önce patatesler soyulur ve 2cm lik küplere kesilir. Bir tencereye et suyu ve patatesler alınarak ocakta 5 dakika kaynatılır. Kaynayan patateslerin içine haşlanmış nohut ve haşlanmış etler ilave edilir. Bir iki tasım beraberce pişirildikten sonra, bir kaseye yogurt, yumurta, margarin, un ve tuz konularak, hep birlikte çırpılır. Tencerede kaynamakta olan patateslerin içine karıştırılarak bu yogurt karışımı ilave edilir. Dikkatlice devamlı karıştırılarak bir iki taşım kaynaması sağlanır ve ocaktan alınır. Son olarak üzerine veya tabaklara servis edilirken safran serpilir.