



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATATES

1 kilo patates
500 gr kuşbaşı et
2 bardak nohut
1 kilo yoğurt
Tuz
1 kaşık margarin
1 çay bardağı kuru nane

Akşamdan ıslattığımız nohutu etle birlikte haşlayalım. Patatesleri soyup küp küp doğrayıp et ve nohutla beraber yumuşayınca kadar pişirelim. Aynı bir yerde yoğurdun içine bir yumurta koyalım. Yoğurdumuz sulu ise içine bir yemek kaşığı un da ekleyebiliriz. Hazırladığımız bu karışımı ocakta kısık ateşte pişmekte olan yemeğe azar azar ilave edelim.(Yoğurdun kesilmemesi için yemeğin suyundan yoğurda katalım.)

Yoğurdu yemeğe ilave ettikten sonra yemeği bir taşım kaynatalım. Fokur fokur kaynayınca tuzunu ilave edelim. Altını kapatalım.

Not: Bu yemeğin içine haspir de katılabilir. Tavaya tereyağı koyup haspiri de içine atıp kzdırdıktan sonra yemeğe ilave ediyoruz. Haspir otunuz yoksa kuru nane ve pulbiberle de aynı işlemi yapabilirsiniz.