



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATATES YAHNİSİ

400 gr. kuşbaşı et
4-5 adet patates
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet yumurta sarısı
2 kaşık un
2 kaşık margarin
Bir miktar haspir

Etler düdüklü tencereye alınıp kendi suyunu çekinceye kadar kavrulur üzerine yeterince su konularak yumuşayınca kadar pişirilir. (Yoğurt ekleneceği için su miktarı fazla olmasın.) Patatesler soyulup küp şeklinde doğranır ve haşlanmış nohutla birlikte tencereye eklenir. Patatesler de yumuşadıktan sonra çukur bir kaba yoğurt, yumurta sarısı ve un alınıp karıştırılır.

Tencereden bir kepçe su alınıp yoğurda karıştırılır. Sonra yavaş yavaş ve sürekli karıştırılarak karışım tencereye dökülür. 2-3 dakika kadar kaynatılıp ocak kapatılır ve tuzu ayarlanır. Margarin bir tavaya alınıp eritilir; içine haspir eklenip karıştırılır ve yemeğin üzerine gezdirilerek servis yapılır.

