



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SOĞAN YAHNİ (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

10-15 adet küçük boy soğan
500 g iri kuşbaşı et
1/2 bardak nohut
5-6 bardak su
1,5 tatlı kaşığı tuz
4 kâse (bardak) süzme yoğurt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 tutam nane
1/2 tatlı kaşığı karabiber

Nohudu ayıklayın ve bir gece önceden ıslatın.

Eti iyice yıkayın, süzün ve bir tencerede 5-6 bardak su ve ruş ile kaynamaya toyun. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükleri etin suruna karıştırmadan kevgirle toplayıp alın.

Etin üzerine nohudu ve tuzu ekleyin. Et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Soğanları soyun, boyuna ikiye kesin, yarım soğanları üçe keserek iri iri doğrayın.

Et pişince soğanları ekleyin, kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin.

Yoğurdu yumurta ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtın.

Yoğurdu ısıtırken içine azar azar yemeğin pişine suyundan ilâve edin ve iyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe ekleyin. Karıştırmaya devam ederek bir iki taşım kaynatın ve altını kapatın.

Tereyağı veya zeytinyağını küçük bir tavada kızdırın. Nane ve karabiberi ekleyin. Yahninin üstüne gezdirin ve servis yapın.