



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SOĞAN YAHNİSİ (GAZİANTEP)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg kuşbaşı koyun eti
1 kg arpacık soğan
1 su bardağı akşamdan ıslatılmış nohut
750 gram süzme yoğurt
1 adet yumurta
Tuz
1 yemek kaşığı nane
½ çay bardağı sıvı yağ
6 su bardağı su

Islatılmış nohut ve ete 5 su bardağı su, Tuzilave edilerek düdüklü tencerede pişirilir. Süzme yoğurt tencereye konulur, 1 bardak su ile kıvamı açılır. 1 adet yumurta ve biraz tuz ilave edilerek çırpma teli ile karıştırılır. Ocağa alınır, sürekli karıştırılarak kaynatılır. Diğer taraftan haşlanan et ve nohut karışımına soğan ilave edilir. Soğanlar soyularak yıkanır. Soğanlar yumuşayınca kadar orta ateşte pişirilir. Soğanlar pişince, önceden kaynatılmış yoğurt ilave edilir. Ocak kapatılır. Pişen yemek yağda kavrulmuş nane ile süslenir. Dinlendirilip servis edilir.

