



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TAZE FASULYE (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özsabuncuoğlu

250 gr. iri doğranmış kuşbaşı et
500 gr. taze şeker fasulye
1/2 su bardağı nohut
3 su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta
1/2 su bardağı zeytinyağı veya 2 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam haspir
Karabiber
Tuz

Fasulyenin kılıçıkları ayıklanır, doğranır. Parça et yıkanır, 4-5 bardak su içinde ateşe oturtulur. Kaynayınca suyun yüzünde toplanan kef (köpük) alınır. Etin üzerine gecedan ıslatılmış nohut ve tuz konur, etler ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirilir. Daha sonra fasulyeler kaynayan etin üzerine ilave edilip fasulyeler yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer tarafta 3 bardak süzme yoğurt, 1 adet yumurta ve zeytinyağı ile hafif ateşte sürekli ve aynı yönde karıştırılarak pişirilir. Pişirme sırasında yoğurt üzerine yemeğin suyundan azar azar ilave edilir. Pişen yoğurt kabarıp kaynamaya başlayınca yemeğin üzerine yavaş yavaş ve aynı yönde karıştırarak ilave edilir. 1-2 dakika daha kaynatılıp üzerine kızdırılmış yağ, karabiber ve haspir gezdirilir. Yoğurtlu fasulye sıcak olarak pirinç veya bulgur pilavı ile servis edilir.