



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SOĐAN AŐI



Yarım kg kuzu kuŐbaŐı
750 gr arpacık sođan
1 ay bardađı nohut
1 adet orta boy kuru patates
1 orba kaŐıđı salça
1 orba kaŐıđı tereyağı
1 orba kaŐıđı nar ekŐisi
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaŐıđı tuz
1 ay kaŐıđı haspir
1 ay kaŐıđı karabiber
2 su bardađı su

- # Nohut akŐamdan ıslatılır. Ertesi günü suyu süzülür.
- # Ddkl tencereye nohut, et, salça, tuz ve su konur.
- # Kapağı kapatılır, kaynama noktasına geldikten sonra ateŐ kısıılır, 15 dakika piŐirilir.
- # Bir tavaya tereyağı konur, eriyince soğanlar atılır, ŐeffaflaŐana kadar kavrulur.
- # Patates soyulur, kuŐbaŐı büyüklüğünde doğranır ve soğana eklenir, 10-15 dakika çevrilir.
- # Sonra etli karıŐıma ilave edilir. Birlikte patates yumuŐayana kadar piŐirilir.
- # Bu arada küçük bir tencereye sıvıyağ konur. Kızınca haspir ve karabiber atılır, ateŐten alınır.
- # PiŐmekte olan yemeğe katılır. Son olarak nar ekŐisi katılır ve ateŐten alınır.

Not: Sođan aŐı Gaziantep'e ođg bir yemektir.