



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

YOĞURTLU YAHİNİ



600 gr kuzu kuşbaşı
1 su bardağı nohut
4 adet kuru soğan
2 kase süzme yoğurt
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
zeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 dolu tatlı kaşığı kuru nane

- # Kuzu kuşbaşı bir tencereye konur, orta ateşe yerleştirilir. Kendi yağı ve suyuyla yarım saat kadar pişirilir.
- # Bu arada soğanlar çok ince kıyılır, üzerine 1,5 su bardağı kadar su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra suyu süzülür.
- # Bařka bir tencereye süzme yoğurt, süt ve yumurta konur, iyice çırpılır.
- # Sonra orta ateşe yerleştirilir. Kaynatmadan ısınacak kadar pişirilir.
- # Son aşama olarak etin üzerine haşlanmış soğan, ısınmış yoğurtlu karışım bırakılır ve karıştırmak bir taşım kaynatılır.
- # Tereyağı ve nane yakılır, Yemeğın zerine eklenir, tuz serpilir, karıştırlır ve sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yoğurtlu yahini Gaziantep yöresine özgü, yöresel bir tarifdir.