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
Üzeri 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.
Başka 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 karıştırarak bir taşım kaynatılır.
Tereyağı ve nane yakılır, Yemeğin üzerine eklenir, tuz serpilir, karıştırılır ve sıcak olarak servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1771 | Adı: Yoğurtlu Yahini | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 01:51