



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Yahini Au Yaourt

Yoğurtlu Yahini



600 gr de viande d'agneau
1 tasse de pois chiches
4 oignons
2 bols de yaourt
1 tasse de lait
1 œuf
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café pleine de menthe séchée

- # Mettez la viande dans une casserole, puis laissez cuire dans son huile et son liquide pendant ½ heure.
- # Hachez les oignons finement, rajoutez 1,5 tasse d'eau puis laissez bouillir jusqu'au ramollissement. Puis filtrez l'eau.
- # Mettez dans une autre casserole, du yaourt, du lait et un oeuf. Mélangez l'ensemble.
- # Placez à moyenne température. Faites cuire en chauffant, sans faire bouillir.
- # Rajoutez sur la viande, les oignons bouillis et le mélange de yaourt chauffé, puis faites bouillir en mélangeant régulièrement.
- # Faites brûler le beurre et la menthe, rajoutez dans le plat, saupoudrez du sel, mélangez puis servez chaud.

N-B; Ce plat est une recette traditionnelle de Gaziantep.