



Яхини с йогуртом

Yoğurtlu Yahini



600 гр. филе баранины
1 стакан нута
4 луковицы
2 стакана сгущенного йогурта
1 стакан молока
1 яйцо
1 чл. соли
Соус:
1 ст.л. слив. масла
1 чл. с горкой сушеною мяты

- # Мясо порезать кубиками, положить в кастрюлю, готовить на среднем огне без добавления воды и масла 30 минут.
- # Лук мелко порезать, залить 1,5 стаканами воды и варить пока станет мягким. Затем воду слить.
- # В другой кастрюле взбить йогурт, молоко и яйцо.
- # Поставить на средний огонь и немного подогреть.
- # Затем в мясо добавить вареный лук, подогретый йогурт и помешивая довести до кипения.
- # Накалить слив. масло с добавлением мяты, и добавить в мясо. Посолить, перемешать, подавать горячим.

Рецепт принадлежит г. Газиантеп.