



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ YUMURTALI PIRASA KAVURMASI

1 kg. pırasanın beyaz kısımları  
400 gr. kuşbaşı et  
8 diş sarımsak  
1 su bardağına yakın haşlanmış nohut  
500 gr. yoğurt  
1 kaşık un  
Nane  
Tuz  
50 gr margarin

Etler suyunu bırakıp tekrar çekene kadar kavrulur. Üzerine bir miktar su eklenerek etler yumuşayınca kadar pişirilir. (Düdüklü tencerede pişirdim.) Yeşil yerleri ayrılan pırasalar 1 parmak kalınlığında doğranır. Doğranmış sarımsak, pırasa, margarin ve nohutlar da pişen etlere eklenip, pırasa pişmeye bırakılır. Yoğurt ve un bir kapta karıştırılır. Kaynamakta olan yemeğin suyundan azar azar yoğurdun içine katılarak karıştırılır ve ılınması sağlanır. Yoğurt ılıyınca devamlı karıştırarak yemeğe katılır ve bir süre daha karıştırılır, tuzu ayarlanır. Üzerine margarinde kızdırılmış nane gezdirilerek servis yapılır.

