



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARŐO (BATUM GÜRCİSTAN)

10 dilim bayat ekmek

100 gr sıvıyağ

3 adet domates

2 adet soğan

1 kase yoğurt

Bayat ekmekleri küp küp doğrayın (bir tepsinin içerisinde) Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Soğanları ince ince doğrayın. Yağı bir tavada pembeleşene ve kokusu çıkana kadar pişirin. Yağın yarısını bir kaseye ayırın ve tavada kalan yağda soğanlarla domatesleri kavurun. Tepsie dizilmiş bayat ekmeklerin üzerine kaseye ayırmış olduğunuz yağı dökün. Daha sonra üzerine yoğurdu ilave edin. En üstede soğan ve domatesleri dökerek sıcak olarak servis yapın.