



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK AŞI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Taze Sarımsak - 200 gr.

Kuşbaşı et - 200 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Sarımsaklı yoğurt - 100 gr.

Tuz - 3 gr.

Taze sarımsaklar uzun uzun doğranır ve bir tencere suda bir taşım kaynatılır, suları süzülür. Kuşbaşı doğranmış etler ayrı bir tencerede haşlanır. Haşlama işlemleri bittikten sonra etler bir tencereye konan sadeyağda pembeleşinceye dek kavrulur. Kaynatılan taze sarımsaklar, tuz ve su ilave edilerek pişirilir. Servis tabağına alındığında üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Pirinç pilavı ile birlikte servis edilir.

