



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARİD

THY Skylife

250 gr. kuzu eti
8 dilim bayat ekmek
5 bardak su
kase süzme yoğurt
15-20 yaprak nane
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı tuz

Eti lif lif ayrılana dek beş bardak suda haşlayın. Bayat ekmekleri küp şeklinde doğrayarak servis yapacağınız tabağınıza alın. Sarımsakları ezip tuzunu da ekleyerek yoğurtla karıştırın. Bayat ekmekleri haşlanan etin suyuyla ıslatın. Üzerine sarımsaklı yoğurdu ve eti ekleyin. Nane yaprakları ve çekilmiş karabiber ilavesiyle sıcak olarak servis edin.