



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU YÖRÜK KAVURMASI

Nilgün Tatlı

1 kg kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet ince kıyılmış kuru soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 kilogram çok az suyla açılmış keşke yoğurdu
Yeterince tuz ve karabiber
2 adet yufka ekmek

Öncelikle soğanı yağda kavurun, daha sonra kuşbaşını koyup kısık ateşte et suyunu salıp çekene kadar pişirin. Eğer et yumuşamamışsa sıcak su ilave edin. Daha sonra fırın tepsisine yufka ekmeği düzgünce serin ve etleri düzgün bir şekilde üzerine yayın. Ardından üzerine yoğurdu yayıp 180 derece fırında 15 dakika pişirip çıkarın. Son olarak 1 çorba kaşığı kızgın yağda kızartılan kırmızı biberi her tarafına gezdirerek sıcak servis yapın.

