



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALTI CACIKLI ET

1 Pide
Yarım kiko Yoğurt
2-3 diş Sarımsak
2 Salatalık
250 gr haşlanmış Kuşbaşı Et
2 çorba kaşığı Tereyağı
1 çorba kaşığı Biber Salçası
1 çay kaşığı Nane
Biraz tuz

Pideyi küp küp kesin. 1 çorba kaşığı tereyağında sotelerin. Salatalığı rendeleyip, yoğurda katın. Dövmüş sarımsağı, tuz ve naneyi katın ve karıştırın. Tabağı üzerine 2 çorba kaşığı cacık yayın. Üzerine küp kestiğimiz pidelerin yarısını yerleştirin. Üzerini cacıkla kapatın. Kalan pideleri de üzerine koyun. Haşlanmış eti tereyağı ve biber salçası ile soteleyin. Cacıklı pidenin üzerine alın. Üzerine de yağdan gezirip, servis yapın.