



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAĞLA AŞI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfa1.com>

1/2 kg çağla
1/2 kg orta yağlı kuşbaşı et
2 yemek kaşığı margarin
Üzerini örtecek kadar su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
250 gr yoğurt
4 diş sarımsak

Çağlalar yıkanıp temizlenir. Bıçakla ikiye açılır. İçleri çıkarılır. Kuşbaşı doğranmış et iki yemek kaşığı margarinle kavrulur. Yıkanıp temizlenmiş çağlalar etin üzerine dökülür, tuzu ve şekerini eklenir. Üzerini örtecek kadar su ile ağzı kapatılarak pişirilir. Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.