



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ÇAGLA YAHNİSİ

300 gram çağla
200 gram kuzu kuşbaşı
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
2 soğan
3 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri için; yoğurt

Tencereye kuşbaşı doğranmış etleri koyup kavurun. 15 dakika kendi suyu ile pişmeye bırakın. Daha sonra üzerine tereyağını, sarımsakları doğranmış soğanı ve çağlaları ekleyip yaklaşık 25 dakika az suyla pişmeye bırakın. Çağlalar pişince servis tabağına alıp üzerine yoğurt gezdinin ve sıcak olarak ikram edin.