



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE SARIMSAK

Ülker Toker

1 kilo taze sarımsak
500 gram süzme yoğurt
400 gram kuzu kuşbaşı
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı su
Tuz

Süzme yoğurt tencereye alınır, içerisine yumurta ve un konulup çok iyi şekilde çırpılarak pişirilir. Tencereye az bir miktar zeytinyağı konur, içerisinde küçük doğranmış kuşbaşı etler konur, iyice pişirilir. Sarımsaklar temizlenip 2 cm uzunluğunda kesilir tencerede zeytinyağında sotelenir. Hazırlanan yoğurt karışımına sarımsaklar ve etler eklenir. 2 su bardağı su konarak sarımsak ve etler pişene dek pişirilir. En son olarak tuzu konarak servis edilir.

