



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALAGOŞ YEMEĞİ (ERZİNCAN)

500 kg kavurma
4-6 adet kuru soğan
2 su bardağı pişmiş yoğurt
1 su bardağı su
2 yk tereyağ
Eğin ekmeği

Soğanlar piyaz soğanı şeklinde doğranarak yağda kavrulur. (soğanı ne kadar bol olursa o kadar güzel olur) kavurma ilave edilir. Su ile inceltilmiş yoğurt ilave edilerek kaynatılır. Kuru eğin ekmeği doğranarak porsiyonlara bölünür. Hazırlanmış olan bu karışım kepçe ile ekmeklerin üzerine dökülür ve servis yapılır. Çok değişik ve hoş bir lezzettir.