



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖSTEBERG BUĞULAMA (AĞRI)

Genç kuzu veya oğlak eti

Tereyağı

Salça

Gosteberg adı verilen dağ otu

Genç kuzu veya oğlak kesilip yüzüldükten sonra ayıklanıp doğranır. Tereyağı ve salça ile yoğrulur. Üzerine gosteberg otu ince kıyılarak serpilir. Tüm bu karışım aynı hayvanın postu içerisine koyularak açık yerleri dikilir. Düz bir yerde üzerine nemli toprak yığılır, bu toprağın üzerinde bir saat kızgın ateş yakılır. Bir süre dinlendirildikten sonra post açılarak servis yapılır.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 29.03.2015