



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELECOŞ (IĞDIR)

Evde kalan bayat ekmekler

Bir miktar kıyma

Kuşbaşı et

Soğan

Yoğurt

Sarımsak

Tuz

Soğan, yoğurt, sarımsak, tuz az yağla karıştırılır. Ekmekler ufak ufak doğranır ve fırına verilerek kızartılır. Etler, soğanlarla kavrulur. Fırından çıkan ekmeklerin üstüne sarımsaklı yoğurt konur. En üstüne de etler serilip servis yapılır.

Not: Doyurucu ve lezzetli bir yemek olup kalan ekmekler de değerlendirilmiş olur.