



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KESTİRMELİ SÖĞÜŞ ET

MALZEMESİ 6 kişilik

3 tane yumurta

4 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı sirke

1/4 limonun suyu

3 diş sarımsak (dövülmüş)

1/2 bardak su

3 tane kuzu incik

tereyağı (hafif ateşte erimiş)

karabiber

HAZIRLANIŞI

Yumurtaları bir tencereye kırıp iyice çırpın. Unu, sirkeyi, limon suyunu ve sarımsağı ilave edip su ile birlikte çırpın. Çok hafif ateşte mayonez kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Servis tabağına boşaltıp, doğranmış söğüş et üzerine yerleştirin. Bol karabiber serpip, kızgın tereyağı ile servis edin.