



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAKLI YOĞURTLU SÜRME

12 Dilim tost ekmeđi
500 gr katıca yođurt
3 orba kaşığı mayonez
2 adet haşlanmış yumurta
Nane, pulbiber
3 diş sarımsak
1 demet kuzukulağı (ince kıyılmış)

Yođurdun içine mayonezi, sarımsağı koyun karıştırap, bu karışımın genişçe bir tabağın içine yayın. İki enine üç boyuna altı tane ekmeğ dilimini yerleştirin, tekrar üzerine yoğurt sürüp yumurtaları rendenin iri tarafıyla rendeleyip üzerine yarısını ve kuzu kulağını serpiştirin. Kalan ekmeğleri üzerine dizip, kalan yoğurdun tamamı ile üzerlerini kapatın. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Kalan yumurta rendesini üzerine serpiştirin, nane ve kırmızıbiber serpererek servis yapın.