



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN (KİLİS)

### GAP Eylem Planı

750 gr yağsız kuşbaşı et  
1 su bardağı nohut  
2 kg koyun yoğurdu  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 yumurta  
1 çorba kaşığı nişasta veya un  
1 tatlı kaşığı aspir (tüm baharatçılarda bulunur)  
1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz

Yemeğe başlamadan önce 4-5 saat önce yoğurdun içerisine bir tatlı kaşığı tuz, üç su bardağı su konularak karıştırılır.

Bez bir torbaya boşaltılarak suyu süzülür. Et sıvı yağla açık pembeleşinceye karda kavrulur.

Düdüklü tencere de et, nohut ve 6 su bardağı su ile etler ve nohutlar yumuşayınca karda pişirilir.

Süzülen yoğurt çelik bir tencere alınır içerisine bir çorba kaşığı nişasta bir tatlı kaşığı tuz ve bir yumurta konur, iyice çırpılır kısık ateşte karıştırılarak kaynamaya başlayınca ateşten alınır.

Yemeğin suyundan 3-4 kepçe yoğurda konarak karıştırılır.

Sonra yoğurt yemeğe ilave edilerek ateşten alınır. Üzerine aspir (bir tür safran) ve karabiber serpilir. Pirinç pilavı ile servis yapılır.

Not: Orman Ramazan Bayramının özel yemeğidir.

