



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEHLİ (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg pehlilik kuzu eti
3 yemek kaşığı yoğurt
Kızartmak için tereyağı
Tuz

Pehlilik etin iki tarafı da yoğurtla terbiye edilir. Terbiye edilen et 1-2 saat bekletilir. Tereyağı ile bir tencerede kızartılır. Daha sonra sıcak su ve tuz eklenerek pişirilir.

Not: Genelde etin suyu ile pilav pişirilir.

