



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARIMSAK AŐI (KİLİS)

Mehmet Őahiner

Taze sarılmakların beyaz kısımları 2 cm uzunluğunda kesilir, kuzu etinin yumuŐak kısımları 2 bardak suda baylanır, suyunu çekince tereyağı ilave edilir, et kavrulur.

2 baŐ kuru soęan kúp doęaranıp et yeniden kavrulur.

Doęranan sarımsaklar eklenir ve birlikte kavrulur, üzerine çıkacak kadar su eklenir ve piŐmeye bırakılır.

PiŐince soğumaya bırakılır.

Diđer yanda 1 kg süzme yoğun içine yumurta kırılıp un eklenerek kestirilir ve ılıklaŐan yemeğin üzerine dökülür.

Yemek bir iki taŐım kaynatılarak tabaklarda üzerine haspır serpilerek servis edilir.

Not: Gaziantep'te nohut eklenerek yapılan Őiveydiz yemeğine benzer. Mevsimlik bir yemektir. YılbaŐından mayıs ayına dek yapılabilir.
