



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK AŞI (KİLİS)

GAP Eylem Planı

500 gr yağsız kuşbaşı et
1 kg taze sarımsak
2 kg koyun yoğurdu
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Yemeğe başlamadan 4-5 saat önce yoğurdun üzerine bir çorba kaşığı tuz ve üç su bardağı su konur, bez bir torba ile suyu süzülür (pişirirken kesilmemesi ve ekşiliğinin gitmesi için süzülür).

Et sıvıyağla birlikte tencerede kavrulur.

Üzerine altı su bardağı su ilave edilerek etler yumuşayınca kadar düdüklü tencerede pişirilir.

Sarımsaklar soyulur, yıkanır, 3 cm boyunda doğranır (yapraklar kullanılmaz).

Pişen etin üzerine ilave edilerek 5-10 dakika pişirilir.

Süzülen yoğurt çelik bir tencereye alınır bir tatlı kaşığı tuz, bir çorba kaşığı un ve bir yumurta konarak iyice karıştırılır.

Kısık ateşte sürekli karıştırılarak kaynayınca ateşten alınır. Yemeğin suyundan birkaç kepçe yoğurda karıştırılır sonra yoğurt yemeğe ilave edilir, üzerine karabiber serpilir.

Pirinç veya bulgur pilavı ile servis edilir. (Sarımsak aşı istenirse ½ kg soğan, ½ kg sarımsakla da hazırlanabilir.)

