



SELEKELİ (AĞRI)

1 kilogram kuzu ya da oğlak eti
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
1 kase yoğurt
2-3 diş sarımsak

Eti kuşbaşı doğrayın.
Tereyağını bir tavada eritip salçayı bu yağda kavurun.
Etlere ve kavurulmuş salçayı bir sacın üzerine (yoksa geniş bir tavaya) alıp kavurun.
Diğer yanda sarımsağı ezip yoğurda ilave edin.
Tabaklara aldığınız etlerin üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin.
Yemeğiniz servise hazır.

