



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUTMA

<https://azerbaijans.com>

Koyun eti 217 gr
Baş soğan 30 gr
Domates 280 gr
Ekşi krema 30 gr
Tuz
Karabiber

Koyun eti 1,0 0,5 kg parçalar halinde suda pişirilir, et suyundan çıkarıp soğutulur. Servis edilirken soğuk koyun eti 2-3 mm kalınlıkta doğranır, kaba konur, yanına yuvarlak doğranmış domates ve yarım ay şeklinde doğranmış soğan dizilir, üzerine hama dökülür.