



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAHİN SOSLU DEVE ETİ

4 dilim köy ekmeđi
2 parça deve eti
10 adet domates kurutulmuş
Birkaç dal taze kişniş
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı dilimlenmiş jalapeno turşusu
Tuz
Karabiber
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı tahin
1 diş sarımsak

Deve etlerini yumuşayınca kadar haşlayıp soğumaya bırakın. Kurutulmuş domatesleri ince şeritler halinde doğrayın. Jalapeno turşusunu küçük parçalara kesin. Deve etlerini elinizde küçük parçalara ayırıp bir kaseye alın. Jalapeno, domates, eritilmiş tereyağı, kişniş, tuz, karabiber ekleyip harmanlayın. Ekmek dilimlerini fırın ızgarasında hafif kızartın. Yođurt, rendelenmiş sarımsak, tuz ve tahini bir kasede iyice karıştırın. Ekmeklerin üzerine sos sürüp deve eti karışımını paylaşırın ve servis yapın.