



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ

250 gr. kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz
1 adet yufka
2 diş sarımsak
250 gr. yoğurt
1 çay kaşığı tereyağı

Kıymayı bir kaba alın. Üzerine soğanı rendeleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin. İnce kıyılmış maydanozu ilave edin. Tüm malzemeler özleşene dek yoğurun. Yufkayı iki parmak eninde kesin. İçine hazırladığınız kıymalı harçtan koyarak, her yufka şeridini muska şeklinde sarın. Sıvıyağı tavaya alın. Kızdırdıktan sonra muska şeklinde sardığınız yufkaları kızartın. Kağıt mutfak havlusunun üzerinde birkaç dakika bekletin. Dövülmüş sarımsakları yoğurtla karıştırın ve ardından kızarttığınız tutmaçların üzerine dökün. Yoğurdun üzerine eritilmiş tereyağı da döktükten sonra, servis yapın.