



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ (OSMANİYE)

2 adet yumurta
2 su bardağı un
İnce irmik
Süzme yoğurt
Yağ
Et
Havuç
Kereviz
Soğan

Yağ tavada eritilir. Yağ kızınca etler katılıp, sote edilir. Havuç, kereviz ve soğan ilave edilerek, üzerine su katılıp etler iyice pişirilir. Suyu süzülür. Tavadaki havuç, kereviz ve soğan alınıp, yoğurt hazırlanıp bekletilir. Bir tencereye tuzlu su konulup, tutmaçlar hafif haşlanır. Tutmaçlar tabaklara koyulup kızgın yağ üzerinde gezdirilir. Önceden yapılan sos üzerine dökülür.