



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 soğan
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
1 yufka
2 diş sarımsak
250 gr. yoğurt
1 çay kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı sıvı yağ

Kıymayı bir kaba koyun. Üzerine soğanı rendeleyin. Tuz ve karabiberleri ekleyin. İnce kıyılmış maydanozu ilave edin. Tüm malzemeler özleşene kadar yoğurun. Yufkayı iki parmak eninde kesin. İçine hazırladığınız kıymalı harçtan koyarak her yufka şeridini muska şeklinde sarın. Sıvı yağı tavaya alın. Yağ kızardıktan sonra muska şeklinde sardığımız yufkaları kızartın. Kağıt havlusunun üzerinde birkaç dakika bekletin. Dövlümüş sarımsakları yoğurtla karıştırın. Kızarttığınız tutamaçların üzerine dökün. Yoğurdun üzerine eritilmiş tereyağı dökerek servis yapın.