



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YALANCI PAÇA TİRİTİ

10 dilim ekmek  
1 su bardağı sıcak et suyu  
1 kase haşlanmış kuzu eti  
Üzerine:  
4 çorba kaşığı un  
1 su bardağı yoğurt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Ekmekleri parmak kalınlığında kesin. Bir fırın tepsisine düzgünce yerleştirin. 200 dereceli fırında kızarana dek pişirin.

Bu arada un ve yoğurdu iyice çırpın. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, kısık ateşte pişirin.

Fırından çıkardığınız ve servis tabağına aldığınız kızarmış ekmeklerin üzerine et suyunu dökün. Yoğurtlu sosu ekmeklerin üzerine gezdirin.

İnce uzun parçalar halinde kesilmiş kuzu etini sosun üzerine serpin. Tereyağını küçük bir kaptan eritin. Kırmızı toz biberi ekleyin.

Karıştırdıktan sonra etin üzerine gezdirin.

Sıcak olarak servis yapın.

---