



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞIRTLI ET KAVURMASI (ŞANLIURFA)

1/2 kg kuşbaşı et (koyun veya kuzu)

1 çorba kaşığı haspir

3 çorba kaşığı sadeyağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 su bardağı koyun yoğurdu

Et kuşbaşı doğranır. Üzerine haspir serpilir, etler haspire iyice bulanır. Sadeyağda pembeleşinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika kavrulur. Tuz, karabiber, yoğurt ve 4 su bardağı su konulup pişmeye eklenir.

Kaynayıncaya kadar devamlı karıştırılmalıdır ki yoğurt çürümesin. Suyunu tamamen çekinceye kadar yaklaşık 1 saat pişirilir. Yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.