



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLAMA (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 adet patates
10 adet biber
1 diş sarımsak
300 gr. Süzme yoğurt
Tuz
Yağ

Patatesler yıkanarak soyulur ve parmak şeklinde doğranır. Biberler yıkanır. Süzme yoğurt bir kapta çırpılır. İçerisine yeteri kadar su ve tuz eklenir. Patatesler ve biberler bir tavada kızartılır. Kızartılan malzemeler ayrı bir kaba alınarak, üzerine yoğurt dökülür. Soğuk olarak servis yapılır.

