



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU ET

- 1 ay Kaşığı tuz
- 3 orba Kaşığı zeytinyağı
- 1 ay Kaşığı karabiber
- 1 Adet yumurta
- 500 gr kuşbaşı et
- 2 Su Bardağı yoğurt
- 3 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase

3 orba kaşığı zeytin yağı ve margarini tavaya alın. yarım kg etialıp yağda kavuru, dilediğiniz miktarda karabiber ve tuzu ekleyin diğ er tarafta yumurtayı tuzla çırpın daha sonra yoğurda ilave edip iyice karıştırın orta boy bir fırın kabına etleri yayın üzerine yoğurt karışımını gezdirin 200 dereceli fırına üzeri kızarıncaya dek pişirin piş en yemeğı fırından aldığ ınızda üzerine karabiber serpip derseniz sıcak bir pideyle servis yapabilirsiniz.