



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ETLER

Malzemeler

- 3 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 500 gr kuşbaşı et
- 1 Adet yumurta
- 2 Su bardağı yoğurt
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

- 3 Çorba kaşığı zeytinyağını tavaya alıp, kızdırın.
 - Yarım kilo eti tavaya ilave edip, yağda kavurun.
 - Dilediğiniz miktarda karabiber ve tuz ekleyin.
 - Diğer tarafta yumurtayı tuzla çırpın.
 - Daha sonra yoğurda ilave edip, iyice karıştırın.
 - Orta boy bir fırın kabına etleri yayın.
 - Üzerine yoğurtlu karışımı gezdirin.
 - Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.
 - Pişen yemeği fırından aldığınızda üzerine karabiber serpip, derseniz sıcak pideyle servis yapın.
-