



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAŞLAMA

1 kg parça kuzu eti
2 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Et düdüklüye alınır. Üzerini geçecek kadar su konur. Pim çıktıktan sonra ateş kısılır. 15 dakika kadar pişirilir. Et suyundan süzülerek fırın kabına alınır. Yoğurt, yumurta, un, 1 kepçe et suyu, eritilmiş tereyağı ve tuz eklenir iyice çırpılır. Etin üzerine dökülür. 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.