



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KUZU

1 kg. kemiksiz kuzu budu
1 orba kaşığı tereyağı
2 adet ince kıyılmış soğan
Yarım ay kaşığı karabiber ve pulbiber
Yarım orba kaşığı salça
1 su bardaęı su
7-8 dilim ekmek
2 orba kaşığı zeytinyağı
500 gr. yoęurt
2-3 dię sarımsak
Tuz

Tencereye eti, yağı ve soğanı aktarın. Et, suyunu salıp çekene kadar kavurun. zerine karabiber, pulbiber, salça, su ve tuz ekleyip et iyice yumuşayana dek pişirin. Küçük doğranmış ekmek dilimlerini tepsiye koyup 2 çorba kaşığı zeytinyağı ilavesiyle 15 dakika fırında kızartın. Yoęurt ve dövölmüş sarmısağı bir kaptaki karıştırın. Pişen eti tencereden alıp dilimleyin. Kızarmış ekmek ve yoğurtla servis yapın.