



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU OĞLAK

3 Çorba kaşığı margarin
500 gr oğlak eti
1 adet yumurta
2 Su bardağı yoğurt
1 Çay kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

3 Çorba kaşığı margarini 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, dilerseniz sıcak pideyle servis yapın.

