



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU ŞALGAM TAVASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo şalgam,
2 çorba kaşığı margarin yağı,
2 çorba kaşığı mısırözü yağı,
1/2 bardak et suyu,
3 diş sarımsak,
1/2 kilo yoğurt,
yeteri kadar un,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Şalgamın kabuklarını soyup bunları yuvarlak dilimlere doğramalı, kaynar tuzlu suya atıp haşlamalı. Kabukları soyulmuş sarımsakları havanda dövdükten sonra yoğurda karıştırmalı, iyice çırpmalı. Haşlanmış şalgamları iyice süzdükten sonra una bulamalı ve kızdırılmış margarin yağı, mısırözü yağı karışımına atıp iki yanlarını nar gibi kızartmalı. Kızarmış şalgamları kevgirle süzerek yağdan çıkarmalı ve bir fırın tepsisine dizmeli. Şalgamların kızartılması sona erince üzerlerine tuz ve biberi serptikten sonra yarım bardak kadar et suyu dökmeli. Tepsiyi orta ısıli bir ateşe oturtmalı veya orta ısıli bir fırına sürmeli. Suyunu çekinceye kadar ateşte bırakmalı. Şalgam suyunu çekince ateşten alıp sofraya çıkarmalı ve tabaklara dağıttıktan sonra üzerlerine sarımsaklı yoğurt döküp öylece yemeli.