



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU YERELMASI

Yerelmalarının kabuklarını soyunuz. Tekerlek şeklinde kalın parçalara dilimleyiniz. Parçaları suda haşlayınız. Una buladıktan sonra silkerek sadeyağda kızartınız. Sonra da bir tepsiye kat kat diziniz üzerine tuz serpiniz. Et suyunu da ilâve ederek yumuşayınca kadar pişiriniz. Pişerken suyu çekildikçe üzerine et suyu eklemeyi unutmayınız. Daha sonra az tuz ile karıştırılmış yoğurdu üzerine gezdirip bir miktar kızgın tereyağını gezdirip, karabiberini de ekdikten sonra soğumadan sofraya getirin.

[ML® Terbiyeli Yerelması için tıklayın](#)
