

Yogurtlu Et

Malzemeler

3 corba kasigi zeytinyagi veya

2 corba kasigi tereyag

1 tane incecik kiyilmis kuru sogan(istege bagli)

500 gr kusbasi kuzu eti

1 adet yumurta

2 su bardagi yogurt

Tuz, karabiber, pul biber

Yapilisi

Zeytin yagini genisce bir tavaya koyun icine kuru sogani koyun iyice kavurun, etleri ilave edin kavurun az su ile iyice pismesini saglayin, diger tarafta yumurta,yogurt ve baharatlari iyice cirpin, pisen etleri orta boy firin kabina dokun, uzerine yogurtlu harci dokun, 200 derecede isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin,sicak pide ile yenmesini tavsiye ederim. .ellerimize saglik