Yoğurtlu kavurma (Sele Qeli, Karayazı)

4 kişilik

Malzemeler

1,5 kg	Kemikli kuzu eti
500 g	Yoğurt 2½ su bardağı
6 g	Sarımsak 2 diş
41,4 g	Ayçiçek yağı 3 yemek kaşığı
18,3 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Eti orta boy küp küp doğrayın, yıkayıp süzün.
2. Et parçalarını tencerede 30 dakika haşlayın.
   30 dk
3. Haşlama suyunu süzün, etleri tuzla birlikte sıvı yağda kızartın.
4. Kızaran etleri bir süre dinlendirin.
5. Bu sırada ayrı bir kapta sarımsaklı yoğurdu hazırlayın.
6. Etleri tabağa alın; isteğe göre sarımsaklı yoğurdu üstüne ya da yanına dökün ve servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, Erzurum-Erzincan-Bayburt (TRA1 Bölgesi) İllerinin Yöresel Yemek Envanterinin Çıkarılması ve Kitaplaştırılması (2013)
tatname.com/tr/tarif/yogurtlu-kavurma-sele-qeli-erzurum-erzincan-bayburt-tra1