



Υλικά για 4 μερίδες

- 1 κιλό αρνάκι κομμένο σε μέτρια κομμάτια από μπούτι
- Μισό φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 500 γρ. γιαούρτι
- Αλάτι, πιπέρι, μισό κουταλάκι του γλυκού κύμινο
- 4 αυγά
- Χυμό από 1 λεμόνι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κ. σ. κορν φλάουρ
- 2 ποτήρια γάλα

Διαδικασία

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε τα κομμάτια του κρέατος με το ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε το σκόρδο, το χυμό λεμονιού, το κύμινο και 2 φλιτζάνια

νερό. Αφήνουμε το κρέας να πάρει μερικές βράσεις για 30-45 λεπτά. Μεταφέρουμε το κρέας σε ταψί, προσθέτουμε τη σάλτσα της κατσαρόλας, σουρωμένη, και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 190 βαθμούς Κελσίου για μια ώρα. 10 λεπτά πριν το τέλος ετοιμάζουμε τη σάλτσα γιαουρτιού: σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι, το γάλα, το κορν φλάουρ και τα αυγά. Απλώνουμε τη σάλτσα πάνω και γύρω από το αρνάκι και ψήνουμε για 10-15 λεπτά ακόμη. Σερβίρουμε αμέσως.