

## Λοιμί με γιαούρτι και σκόρδο στο φούρνο



Υλικά

1 μπούτι αρνίσιο (περίπου 2 κιλά)

1/2 φλιτζάνι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο (προαιρετικά)

1-2 λεμόνια (το χυμό τους)

1½ κιλό γιαούρτι (2% λιπαρά)

4 αυγά

3 κουταλιές αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Αλάτι και πιπέρι

### Εκτέλεση

Πλένουμε, αλατοπιπερώνουμε το μπούτι, το αλείφουμε με το χυμό των λεμονιών και το ελαιόλαδο. Το ψήνουμε καλά σκεπασμένο σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200° C. Το αφήνουμε να ψηθεί περίπου μιάμιση ώρα. Στο μεταξύ, χτυπάμε τα αυγά με το γιαούρτι, λίγο ελαιόλαδο, το αλεύρι, αλάτι και πιπέρι. Όταν το κρέας είναι έτοιμο, το καλύπτουμε με το μείγμα και το αφήνουμε στο φούρνο για μισή ώρα ακόμη, μέχρι να φουσκώσει και να ροδοκοκκινίσει.

**Πηγή:** [ikypros.com](http://ikypros.com)