

Ceris

Malzemeler

1 su bardagi eritilmis tereyagi
1 su bardagi un
1 bardak su
1 su bardagi sut
3 corba kasigi suzme yogurt
1 corba kasigi dovulmus
sarimsak
1 corba kasigi tuz
1/2 corba kasigi beyaz biber
1/2 corba kasigi toz tavuk bulyon(istege gore)
1/2 Tavuk
1 orta boy sogan
1 cay bardagi sivi yag
1/2 corba kasigi kirmizi biber

Yapilisi

Eritilmis tere yagini tencereye koyalim ve biraz karistirin. Unu ekleyin ve pembelesene kadar karistirin. Suyunu ve sutunu ekleyin ve karistirin. Ardindan suzme yogurdu ve sarimsagi ekleyerek karistirmaya devam edin. Kivamini ayarlamak icin su ekleyebilirsiniz. Baharatlari ilave edin ve kivam alana kadar kavurun. Tencereden yeteri kadar servis tabagina hazirladiginiz karisimi alin. Tavugu farkli bir tencerede haslayin. Sogani ince ince dograyarak tencereye atin ve kaynamaya birakin. Haslanmis tavugu diderek servis tabaginda hazirladiginiz karisimin uzerine doseyin. Yagda biberi kizdirin ve yemegin uzerinde gezdirin. Yemegimiz servise hazır.
ellerimize saglik:)