

Girara

Malzemeler

1 cay bardagi asurelik bugday

1 demet pazi

1 sogan

1 kabak

400 gr suzme yogurt

1 yumurta

3 yemek kasigi sut

Tuz

Taze reyhan

3 dis sarimsak

Uzeri Icin

2 yemek kasigi tereyagi

Nane,

kirmizibiber

Yapilisi

Oncelikle sogani ince ince kiyarak baslayalim. Bugdaylari soganla birlikte tencereye koyup uzerini iki parmak gececek kadar su ekleyin ve 1 saate yakin pisirin.

Pisen bugdaylari daha buyuk bir tencereye aktarin. Piserken katilasan bugday ve sogan karisimini suyu az az ilave ederek kisik ateste karistirarak acin.

Kaynayinca dogranmis pazilari ve kucuk kucuk dogranmis kabaklari ekleyin. Tuzunu da ekleyerek karistirin.

Sebzeler pisince altini kapatın.

Diger yandan genisce bir kasede yogurt, yumurta ve sutu mikserle cirpin. Bugdayli karisimdan tane gelmeyecek sekilde birkac yemek kasigi su alin ve yogurtlu karisima ekleyip karistirin.

iki karisimi birlestirip surekli karistirarak pisirin.(boylece topaklanma ve yogurtta kesilme olmaz)

Ocagin altini kapatip ince bir sekilde kiyilmis reyhan ve ince ince dogranmis sarimsaklari ilave edin.

bir tava da tere yagini isitip, nane ve kirmizibiberi ilave edin. Yemegin uzerine gezdirdikten sonra kaselelere alip afiyetle tuketin.ellerimize saglik