

Kiymali Yogurt Corbasi

Malzemeler

250 gr kiyma
5 yemek kasigi yogurt
1 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi un
1 cay bardagi pirinc
Kuru nane
Tuz
Ilik su
Pul biber veya toz biber(sosu icin)

Yapilisi

Pirincleri az bir suyla tencerede hasliyoruz. Sonra icine tereyagi koyuyoruz. Kiymalari bir tavaya koyup kavuruyoruz. Baska kapta yogurt, un ve naneyi karistirin. Kavrulan kiymalari pirinclerin icine koyduktan sonra ilik su; en son yogurtlu harci karistirarak tencereye dokuyoruz. Karistirma islemi kaynayinca kadar devam edilir. Pisince ocaktan alin tereyagli kirmizi biberli soslu hazirlayip ustune dokup servis edin.AFIYET OLSUN