

Kremali Yogurt Corbasi

Malzemeler

1 paket krema (200ml)

3-4 kasik yogurt

1-2 kasik un

1 yemek kasigi tereyagi

2-3 bardak et suyu veya su

Karabiber

Tuz

Yapilisi

Tereyagi 2 - 3 su bardak su ile tencereye koyarak kaynatiyoruz. Su kaynarken krema, yogurt, un ve karabiberi biraz su ile topak kalmayacak sekilde cirpiyoruz ve kaynayan suyun uzerine yavas yavas karistirarak ekliyoruz . Kaynamaya baslayınca kisik ateste 10 dakika kaynatip istersek uzerine kirmizi biber veya nane yakarak servis ediyoruz .
Afiyet olsun :)