

Pirincli Yogurt Corbasi

Malzemeler

2 su bardagi yogurt

1/4 su bardagi un

5 su bardagi su

1 cay bardagi pirinc (yikanmis, suzulmus)

1 cay kasigi tuz

Sos:

1/4 su bardagi tereyagi

1 cay kasigi kirmizi pul biber

1 tatli kasigi kuru nane

Yapilisi

Derin bir tencereye yogurt ve unu koyarak topak kalmayacak sekilde tel cirpiciyla tencereyi isitmadan karistiriniz.

Suyu ilave edip karistirdikten sonra orta isida karistirarak kaynatip, pirincleri ilave ediniz.

Tencerenin kapagi acik olarak 10 dakika kaynamaya birakiniz.

Corbanin kesilmemesi icin, tuzu corba pistikten sonra atesi kapatip ilave ediniz.

Diger tarafta kucuk bir tavada yagi isitip pul biber ve nane ilave ediniz.

Nane ve biberlerin yanmamasina, kararmamasina dikkat ederek tereyag kopurmeye baslayinca tenceredeki sicak corbanin icine dokunuz.

Kaselere koyarak sicak servis yapiniz.