

Yag Yakici Yogurt Corbasi

Malzemeler

2 su bardagi light yogurt
1 tane yumurta
6 su bardagi su
2 adet kucuk boy domates
2 corba kasigi kepekli un
1 cay bardagi minik makarna
1 corba kasigi misir yagi
2 dis ince kiyilmis sarimsak
Pul biber
kekik
nane

Yapilisi

Oncelikle yogurdu, yumurtayi ve unu bir kasede iyice cirpiyoruz ve bir tencereye aliyoruz. Uzerine suyu ilave ederek kaynamaya birakiyoruz. Kaynadiktan sonra uzerine makarnayi ilave edip 5 dakika kadar pisiriyoruz. Diger yanda bir tava icerisine misir yagini koyuyoruz ve sarimsagi yagda kavuruyoruz. Kup kup dogradigimiz domatesi ve tum baharatlari ilave edip 1-2 dakika daha kavuruyoruz. Kavrulduktan sonra corbanin icine ilave ediyoruz. 5 dakika hep birlikte kaydattiktan sonra servise sunabiliriz. ellerimize saglik