

Yogurtlu Eriste

Malzemeler

Yarım paket eriste

1 tatlı k. tuz

1 tatlı k. pulbiber

2 cay k. kuru nane

3 yemek k. tereyagi

1 kase yogurt

Sarimsak

Bir tutam dere otu

Yapilisi

Bir tencereye su koyu, biraz tuz ekleyip eristeyi haslayin.

Haslanan eristelerin, suyunu suzup tekrar biraz yag koydugunuz tencereye alip biraz karistirin.

Yogurdu cirpip icine ezilmis sarimsagi ekleyip karistirin.Eristeye kiyilmis dere otunu ekleyip karistirin.

Eristeyi servis tabagina alip ustune sarimsakli yogurdu dokun.

Pulbiberi ve kuru naneyi tereyaginda kizdirip yogurdun uzerine gezdirin.

Sicak servis yapin.