

Yogurtlu Karahindiba Kavurmasi

Malzemeler

yeteri kadar karahindiba yapragi,

1 adet sogan,

3-4 corba kasigi zeytinyagi

Ustu icin:

1 kase yogurt,

1 dis sarimsak,

1/2 tatli kasigi tuz,

1-2 corba kasigi tereyagi,

1 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Ilk olarak ustu icin 1 dis sarimsagin uzerine tuzu ekleyip iyice ezin yogurt ile karistirarak sarimsakli yogurdu bir kenara koyun. Sogani ince ince dograyin. Zeytin yaginda rengi donene kadar kavurun. Iri iri dogramis oldugumuz karahindiba yapraklarini ekleyin. Dilerseniz acisindan rahatsiz oluyorsaniz yapraklari onceden haslayabilirsiniz. Yapraklar iyice kavrulunca servis tabagina koyun. Ustune sarimsakli yogurdu ilave edin. Tere yagini bir tavada pul biber ile kizdirin ve h yogurdun ustune doktukten sonra sicak olarak servise sunun.ellerimize saglik