LEBENİYE (MARDİN)

Nedim Atilla

1 bardak aşurelik buğday
1 kg yoğurt
1 tutam tuz

Bir gün önceden Mardin yoğurdu süzülür. Buğday pişirilir. Daha sonra süzülmüş yoğurt sulandırılır ve pişmiş olan buğday içine katılır. Yoğurt ve buğday iyice karıştırıldıktan sonra ateşe koyulur, tuz ilave edilip sürekli karıştırılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir, kaselere boşaltılarak servis yapılır.

ML® Yoğurtlu Lebeniye için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:39402 • adı:Lebeniye (Mardin) • gönderen:siyami • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:20