KATIK AŞI (IĞDIR)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 Su bardağı pirinç ve lepe
1 Demet kazayağı
1 Demet maydanoz
1 Demet dereotu
1/2 Demet salmanca
1 Su bardağı et suyu
2 Su bardağı su
Tuz
1 Kg. yoğurt

Tencereye su, lepe/lapa, pirinç kurutularak ateş üzerine alınır. Kaynayınca kazayağı, salmanca, dereotu, maydanoz sırasıyla küçük küçük doğranarak ilave edilir. Sebzeler piştikten sonra tuz eklenir. Ateşten alınır. Ateşten alınan karışım buzdolabında veya soğuk bir yerde soğumaya bırakılır. Diğer tarafta yoğurt iyice çarpılır. Soğuyan karışım porselen bir kasede yoğurt ve soğumuş et suyu ile karıştırılır. Tuzu eklenir. (Fazla karıştırılmaz; çünkü sebzelerin rengi yoğurda çıkabilir.) Katı olmuşsa su ilave edilir. Not: Kazayağı ve salmancanın her mevsim bulunmaması ayrıca mevsiminde bulunsa bile toplanmasının zor olması nedeniyle bunların yerine ıspanak kullanılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:116694 • adı:Katık Aşı (Iğdır) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.05.2024 - 05:13