BAHARATLI KURUTULMUŞ YOĞURT

Mikael Topatanyan

MALZEMELER:
2 litre yoğurt
2 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1/2 çay kaşığı pul biber
Tuz

HAZIRLANIŞI:
Malzemeyi yoğurtla iyice karıştırdıktan sonra tülbente koyup serin bir yerde 24 saat asarak suyunu süzdükten sonra tabağa koyup dekor için üzerine zeytinyağı ve kıyılmış maydanoz veya kekik serpip servis yapın.

Not: İçindeki malzemeleri arzuya göre başka tatlar eklenebilir. Bu lezzet eski zamanda dağ köylerinde yaşayan Ermenilerin gururu idi.

© lezzetler.com tarif no:40106 • adı:Baharatlı Kurutulmuş Yoğurt • gönderen:siyami • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:28