



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BARPHI DAHI

(Hindistan usulu yoğurt pudungi)

1 lt sut
250 dl yoğurt
15,5 yemek kasigi seker
1 fincan kuru uzum
1 yemek kasigi margarin
yarim fincan badem

Sutu kaynatmaya baslayin icine seker ekleyin eriyene kadar karistirin, yogurdu iyice cirpin ve kaynamakta olan sute ekleyin. Firin kabini yaglayin ve bu harci icine dokun ve uzerini alüminyum folyo ile kapatın. Bu kabi icinde su olan baska bir kabin icine koyarak dinlenmesini saglayin ilinmasını bekleyin. Daha sonra yagda once bademleri sonra da kısa süre uzumleri kavurur gibi yapin ve beklettiginiz harcin uzerine serpin. Yine en uzerini firca ile yaglayin ve orta hararetli firinda 5 dakika daha pisirin. Sicak ve soguk servis yapılabilir.