



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATIK AŞI (İĞDIR)

Yarım su bardağı pirinç (iyice haşlanmış)

1 çay bardağı lepe (kırılmış nohut)

200 gr. ıspanak

1 demet maydanoz

1 demet dereotu

4-5 sap kereviz yaprakları veya biraz pazı

300-400 gr. yoğurt

Su

Tuz

Öncelikle pirinç haşlanır. Diğer yandan da ıspanak, kereviz, maydanoz, dereotu vs. yıkanır ve ince ince doğranır haşlanır. Yoğurt iyice çırpılıp diğer tüm malzemeler ilave edilip karıştırılır. Su ile kıvamı bulunup servis edilir.

