



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYA KORUĞU YOĞURTLAMASI (MUĞLA)

Millî Eğitim Bakanlığı

1 demet kaya kuruğu

2,5 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

2 diş sarımsak

Sosu için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Kaya kuruğu yıkanıp temizledikten sonra uygun büyüklükteki tencerede yaklaşık 2 litre suda haşlanır.

Kaya kuruğu yumuşamaya başladığında -haşlama suyu renk değiştiğinde- ocağın üzerinden alınarak süzgeçte süzülür ve soğuk suya tutulur.

Karıştırma kabının içerisine sarımsaklar ince ince doğranır.

Sarımsakların üzerine yoğurt, kaya kuruğu ve tuz eklenerek iyice karıştırılır.

Karışım servis kasesine dökülerek üzeri düzeltilir.

Tavaya tereyağı konarak eritilir.

Tereyağının içerisine kırmızıbiber eklenerek sos hazırlanır.

Tabağın üzeri, hazırlanan bu sosla süslenerek servis edilir.

