KAZIYAK YOĞURTLUSU (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

Kazıyak otu
Tereyağı
Pul biber
Tuz
Yoğurt

Kazıyak otları yıkanır. Kökleri kesilir ve kaynayan tuzlu suda pişirilir. Daha sonra ocaktan alınır ve süzülür. İyice süzüldükten sonra ince ince doğranır ve üzerine yoğurt dökülür. Bir tavada tereyağı eritilir. İçine pul biber eklenir. Daha sonra hazırlanan yoğurtlunun üzerine gezdirilir.



© lezzetler.com tarif no:86622 • adı:Kazıyak Yoğurtlusu (Sinop) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:39