



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MASTUVA (BİNGÖL)

Malzemesi

2 su bardağı yoğurt

1 su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Pirinci yıkayıp ılık suda ıslatın. 20 dakika bekletip süzün. Yoğurdu iyice çırpın ve tencereye alın. Pirinç ve tuz ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynayınca ateşi kısın ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirmeye devam edin. Karışımı ateşten alın ve 5 dakika dinlendirdikten sonra kaselere boşaltın. Tereyağını tavada eritin. Kaselerin ortasını kaşıkla hafif açarak tereyağı döküp servis yapın.
