



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRUNLU YOĞURT

Haliç Üniversitesi

1 su bardağı mısır unu
30 gr tereyağı
1,5 Su bardağı süt
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
150 gr kaşar
1 çay kaşığı tuz

Tereyağı tencerede eritilir, mısır unu eklenir karıştırılır, süt yavaşça eklenir ve sürekli karıştırılır, rendelenmiş kaşar ve tuz eklenir, soğuması beklenir, diğer kaptaki 3 yemek kaşığı yoğurda 2 diş sarımsak eklenir ve ikisi birleştirilerek karıştırılır. Üzerinde zeytinyağı gezdirilir ve servis edilir.

