



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜTSÜLENMİŞ YOĞURT

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 avuç kiraz sapı
Süzme yoğurt

Bir tencerenin içine kiraz saplarını koyun.

Üstüne metal bir süzgeç yerleştirip süzgecin içine süzme yoğurdu ilave edin.

Tencerenin altını açın.

Kiraz saplarını bir çakmak yardımıyla tutuşturun.

Saplardan duman çıkmaya başladığında tencerenin kapağını kapatın.

5-6 dakika sonra tütsü kokusu yoğurdunuza geçecektir.

Tütsülenmiş yoğurdu tek başına tüketebileceğiniz gibi atom, kuru cacık gibi mezelerin malzemesi olarak da kullanabilirsiniz.

