



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU GERZİNİŞ (ÇEÇENİSTAN)

1 kilo un
2 kaşık tuz
Aldığı kadar su
1 kilo patates
İstenirse baharat
1 bardak yoğurt
6 diş sarımsak
Yarım bardak eritilmiş tereyağı

Patatesleri haşlayıp ezin. Arzuya göre baharatını koyun. Püre halinde olsun. Unu, kaba koyun. Tuz ve suyla sert bir hamur yapın. Oklavayla yufka yapın. Muska şeklinde kesin ve içlerine ezilmiş patateslerini koyup kapatın. Un serpilmiş bir tepsiye dizin ve kaynar suda haşlayın. Su üstüne çıkınca pişmiş sayılır ve süzgece koyun. Hafif su ile yoğurdu ezin sarmısağı da ezip yağurda katıp iyice karıştırın. Toz kırmızı biberi tereyağında yakıp yoğurtla birlikte üstüne dökün.