

Bingöl Mastuva

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açlık bar 6/10

Mastuva, pirinci yoğurtlu suyla ağırlı pişirip tereyağıyla tamamlayan sade ve doyurucu bir Bingöl yemeğidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 su bardağı Yoğurt
- 4 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pirinci yıkayıp 10 dakika suda bekletin.
- Suyu tencerede kaynatıp pirinci ekleyin.
- Pirinci 18 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Yoğurdu ayrı kaptaki tereyağı ve pirinç suyuyla 11 tane.
- Yoğurdu tencereye azar azar karıştırarak ekleyin.
- Mastuvayı 5 dakika kısık ateşte koyulaştırın.
- Tereyağı kırıp üstüne gezdirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak pişirince azar azar alıştırarak kesilmeden pürüzsüz kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kızgıt tereyağı gezdirip turşu ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt