

Bingöl Mastuva

Toplam 45 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~360 kcal Açılış 1 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

Yapılış

- Pirinçyi kaynatıp 10 dakika suda bekletin.
- Suyu tencerede kaynatıp pirinci ekleyin.
- Pirinç 18 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Yoğurdu ayrı kapta çırpıp pirinç suyuyla 11 t1n.
- Yoğurdu tencereye azar azar karıştırarak ekleyin.
- Mastuvayı 8 dakika kısık ateşte koyulaştırın.
- Tereyağı kırıp üstüne gezdirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak pişince azar azar alıştırarak kesilmeden pürüzsüz kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kızgıt tereyağı gezdirip turşu ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt