

Sivas Yoğurtlu Kabak Keşkeği

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~188 kcal

Açılış 17/10

Sivas yoğurtlu kabak keşkeği, buğday kabak ve yoğurtla pişirerek kaşıkla dolgun ama hafif bir yayla yemeği sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Aşurelik buğday
- 2 adet Kabak
- 1 su bardağı Yoğurt
- 15 gr Tereyağı

Yapılış

- Buğday 15 dakika suda bekletin.
- Buğday ve kabağı 30 dakika pişirin.
- Yoğurt ve tereyağı ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Buğday önceden 15 dakika ıslatılmakla daha çabuk açılımlar sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekme ve yanında nevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.

Alerjenler

Gluten

Süt