Diyarbakır mastava aşı yemeği

6 kişilik

Malzemeler

2 kg	Yoğurt 9¾ su bardağı
100 g	Buğday unu 1 su bardağı
50 g	Yumurta 1 adet
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
1 kg	Su 5 su bardağı
59,2 g	Bulgur ½ su bardağı
82,4 g	Pirinç ½ su bardağı
75 g	Tereyağı ½ su bardağı
75 g	Üzüm pekmezi ¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Geniş bir tencerede yoğurdu, unu, yumurtayı, tuzu ve suyu iyice karıştırın.
2. Tencereyi ocağa alın, karışım kesilmesin diye durmadan karıştırın.
3. Bulguru ve pirinci ekleyip karıştırarak pişirin. Piştikten sonra ocaktan alıp yaklaşık 10 dakika dinlendirin.
   10 dk
4. Ayrı bir tavada tereyağını eritip pekmezle karıştırın, biraz kavurun ve yemeğin üzerine gezdirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 917 (Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/diyarbakir-mastava-asi