

Atom Mezesi

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 3/10

Atom mezesi, sarımsaklı süzme yoğurt üstüne kızgın yağda çevrilmiş kuru biber dökülerek yapılan Bodrum meyhanelerinde sık görülen keskin bir mezedir.

Malzemeler

- 250 gr Süzme yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 6 adet Kuru biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Pide

Yapılışı

1. Süzme yoğurt ve ezilmiş sarımsak karıştırılarak servis tabağına yayılın.
2. Kuru biberleri zeytinyağında 2 dakika çevirin.
3. Biberli yağlı yoğurdun üstüne döküp pideyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi çok uzun kızırtmamak için 1/4'ye bölerek çevirtmeden aromayı çıkar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pide dilimleriyle soğuk ya da ılık servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten