

Haydari

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~80 kcal

Açıklama 11/10

Süzme yoğurt, sarımsak ve nane ile yapılan meşhur Türk mezesi.

Malzemeler

- 400 gr Süzme yoğurt
- 80 gr Beyaz peynir
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Kuru nane
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Süzme yoğurdu kâseye alın.
2. Beyaz peyniri ufalayarak ekleyin, sarımsağı ekleyin.
3. Nane ve zeytinyağı ekleyip pürüzsüz kıvamına kadar karıştırın.

PÜF NOKTASI

Sarımsağı ekleyip yoğurda yedirin; beyaz peynirle daha pürüzsüz kıvamına getirin.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk meze tabağında üstüne zeytinyağı gezdirip kızarmış pideyle sunun.

Alerjenler

Süt