

# Tatziki

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açılış 11/10

Yunan mezelerinin ferah yoğurt sosu; salatalık, sarımsak ve dereotuyla sofraya hazır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süzme yoğurt
- 2 adet Salatalık
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılı

1. Salatalıkları rendeleyip suyunu sıkın.
2. Yoğurt, salatalık, sarımsak ve dereotunu karıştırın.
3. Sosu 10 dakika buzdolabında dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Rendelenmiş salatalık sosulanmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et, pide veya sebze tabağıyla servis edin.

## Alerjenler

Süt