

Yoğurtlu Fındıklı Biber Dip

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Bartın usulü yoğurtlu fındıklı biber dip, köz biberi süzme yoğurt ve fındıklı olarak serin, yoğun ve sürülebilir bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Köz kapa biber
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Köz kapa biberleri küçük doğrayın.
2. Fındığı ince çekip süzme yoğurtla karıştırın.
3. Sarımsaklı biberlerle birlikte karıştırmak için.
4. Dip sosu 15 dakika dinlendirip servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Köz biberi süzgeçte 2 dakika bekletmek dip içinde fazla su kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş