



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Atom (Antakya)



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

☐ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

☐ Sosu:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı isot (isteğe bağlı)

Yapılışı

1☐ Yoğurtlu Karışımı Hazırlama:

- Süzme yoğurdu bir kaseye alın.
- İçine normal yoğurdu, rendelenmiş sarımsağı ve tuzu ekleyerek karıştırın.

2☐ Sosu Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biberi ve isotu ekleyerek hafifçe kavurun.

3☐ Servis İçin Son Dokunuş:

- Yoğurtlu karışımı bir servis tabağına alın.
- Üzerine kızgın tereyağlı pul biber sosunu gezdirin.

4☐ Servis:

- Ilık veya soğuk olarak servis edebilirsiniz.
- Yanında kızarmış ekmek veya lavaş ile tüketebilirsiniz.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için sosu ekledikten sonra üzerine biraz ceviz içi serpiştirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı