

Atom (Antakya)

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme 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'ın Mutfağı

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

Kiraz'ın Mutfağı