

Haydari

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı beyaz peynir (ezilmiş)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Tereyağını Aromalandırma:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip **kuru naneyi ve pul biberi** ekleyin.
- Hafifçe kızarana kadar karıştırıp ocaktan alın.

2. Yoğurt Karışımını Hazırlama:

- Bir kasede süzme yoğurt, ezilmiş beyaz peynir, ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağını karıştırın.
- Üzerine hazırlanan tereyağlı karışımı ekleyip iyice karıştırın.

3. Servis:

- Servis tabağına alın, üzerine ekstra zeytinyağı gezdirin.
- Kıyılmış dereotu veya ekstra nane serpiştirerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha kremsi bir kıvam için **yoğurdu çatalla değil, bir kaşık veya çırpıcı ile karıştırabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı