

Atom Mezesi

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 13/10

Atom mezesi, sarımsaklı süzme yoğurt üstüne kızgın yağda çevrilmiş kuru biber dökülerek yapılan Bodrum meyhanelerinde sık görülen keskin bir mezedir.

Malzemeler

- 250 gr Süzme yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 6 adet Kuru biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Pide
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Süzme yoğurdu ezilmiş sarımsakla az tuzla pürüzsüzleşene kadar çırpın.
2. Yoğurtlu taban geniş servis tabağına bir kat halinde yayın.
3. Kuru biberleri zeytinyağında 2 dakika yakmadan çevirin.
4. Biberli yağ yoğurdun üstüne gezdirip kızgın pide dilimleriyle hemen sunun.

PÜF NOKTASI

Biberi çok uzun kızartmamakla yumuşatmadan aromayı çıkar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pide dilimleriyle soğuk ya da ılık servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten