

Atom Sos

Toplam 20 dk

Hazırlık - Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 11/10

Yoğurt, mayonez ve sarımsak sos. Döner ve kebablar için vazgeçilmez.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Sarımsak ezilip yoğurt ve mayonezle pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Hardal ve tuzu ekleyip sosa gövde kazandırın.
3. Pul biberi en son katı homojen şekilde karıştırın.
4. Buzdolabında 15 dakika dinlendirip soğuk kullanın.

PÜF NOKTASI

Sosu 15 dakika dinlendirin; sarımsak yoğurda işleyip acı saba dengeli olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış patates, tavuk lokması ya da dürüm yanlarında soğuk dip olarak verin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Hardal