

Harissa Yoğurt Sos

Toplam 6 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~70 kcal

Açıklama 1/10

Harissa yoğurt sos, Kuzey Afrika biber ezmesini yoğurtla yumuşatıp zırdır dip yapar.

Malzemeler

- 250 gr Süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı Harissa
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Yoğurt, harissa ve limon suyunu çirpın.
2. Zeytinyağı ekleyip karıştırın.
3. Sosu 10 dakika soğuk dinlendirin.
4. Fazla koyu kalırsanız birkaç damla su ekleyip yeniden çirpın.
5. Küçük kaseye alıp servis ettiğinizde servis edin.

PÜF NOKTASI

Harissayı yoğurda azar azar ekleyin; acılına göre değişir.

SERVİS ÖNERİSİ

Köz patlıca tavuk tagine veya çıpatates yanında servis edin.

Alerjenler

Süt