

# Haydari

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~80 kcal

Açıklama 11/10

Süzme yoğurt, sarımsak ve nane ile yapılan meşhur Türk mezesi.

## Malzemeler

- 400 gr Süzme yoğurt
- 80 gr Beyaz peynir
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Kuru nane
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılı

1. Süzme yoğurdu kâseye alın.
2. Beyaz peyniri ufalayarak ekleyin, sarımsağı ekleyin.
3. Nane ve zeytinyağı ekleyip pürüzsüz kıvamına kadar karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Sarımsağı ekleyip yoğurda yedirin; beyaz peynirle daha pürüzsüz kıvamına getirin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk meze tabağında üstüne zeytinyağı gezdirip kızarmış pideyle sunun.

## Alerjenler

Süt