

# Ayvalı Radika Boranisi

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~112 kcal

Açılış 3/10

Ayvalı radika boranisi, haşlanmış radikayı sarımsaklı yoğurtla buluşturarak Ege sofrasının, hafif acı ve ipeksi bir meze taşıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Radika
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Radikayı 5 dakika haşlayıp suyunu süzün, yapraklar sulanmasın diye tamamen kurutun.
2. Yeşilliklerini kurutun ve sert sapları çıkarın, yapraklar sosu sulandırmasın.
3. Yoğurdunu sarımsak ve tuzla çırpın ve keşilmesin diye sulu malzemeyi sonra ekleyin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Sosu iki kaşık ekleyip tadın bakın tuz ve ekşiliği ayvalı dokusuna göre ayarlayın.
6. Yaprakları sosla son anda buluşturun ve bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Radikayı taze bırakmak dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirerek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt