

# Tzatziki

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açıklama 11/10

Yunan mezelerinin ferah yoğurt sosu; salatalık, sarımsak ve dereotuyla sofraya hazır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süzme yoğurt
- 2 adet Salatalık
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılı

1. Salatalıkları rendeleyin, fazla suyunu sıkıp suya yakınlıkla hazırlayın.
2. Yoğurt, salatalık, sarımsak ve ince kıyılmış dereotunu karıştırın.
3. Zeytinyağı ekleyin, sosu 10 dakika buzdolabında dinlendirin.
4. Tzatzikiyi soğuk servis edin, yüzeyine çok az zeytinyağı damlatın.

### PÜF NOKTASI

Rendelenmiş salatalık sıkılaşmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Izgara et, pide veya sebze tabağıyla servis edin.

## Alerjenler

Süt