

Yoğurtlu Fındıklı Biber Dip

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 3/10

Bartın usulü yoğurtlu fındıklı biber dip, köz biberi süzme yoğurt ve fındıklı olarak serin, yoğun ve sürülebilir bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Köz kapa biber
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 diş Sarımsak
- 1 çimdik Tuz

Yapılışı

1. Köz kapa biberleri süzgeçte 2 dakika bekletip ince doğrayın.
2. Süzme yoğurdu sarımsak ve bir çimdik tuzla pürüzsüz karıştırın.
3. Biber ve fındık yoğurtla birleştirip ezmeden karıştırın.
4. Dipi servis tabağına yayıp 5 dakika buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Köz biberi süzgeçte 2 dakika bekletmek dip içinde fazla su kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu fındıklı biber dipini sıcak kaseye yayıp fındıklı olarak gösterin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş