

Yalova Yoğurtlu Yeşil Erik Mezesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~108 kcal

Açılış 3/10

Yalova yoğurtlu yeşil erik mezesi, ekşi eriği süzme yoğurtla buluşturarak ferah ve parlak bir meze çıkarır.

Malzemeler

- 8 adet Yeşil erik
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı
- 1 çimdik Tuz

Yapılışı

- Yeşil erikleri çekirdeklerinden ayrı küçük parçalar halinde doğrayın.
- Süzme yoğurdu nane, zeytinyağı ve bir çimdik tuzla karıştırın.
- Erikleri yoğurtlu karışımakleyip ekşiliği aynı kaptaki dengeleyin.
- Mezeyi servis tabağına yayıp 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Erikleri ince doğrayıp son anda karıştırmak suyunun yoğurdu gevşetmesini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük cam kaselerde tabağı ortasına yerleştirip etrafına közlenmiş sebze dilimleri dizin.

Alerjenler

Süt