

Haydari



Malzemeler: (10 Kişilik)

1. Süzme yoğurt (1 kg)
2. Nane (1,5 tatlı kaşığı kadar)
3. Dereotu (yarım demet)
4. Sarımsak (4-5 diş)
5. Tuz (1 çay kaşığı)
6. Soğuk su (1,5 su bardağı kadar)
7. Zeytinyağı (yarım çay bardağı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Mayonez tenceresine tüm yoğurdu koyunuz.
2. Ölçülü suyu ve tuzu ilave ediniz.
3. Sarımsakları da soyup havanda az tuzla eziniz ve yoğurda ilave ediniz.
4. Çırpma teliyle karıştırarak tüm yüzeyin homojen olmasını sağlayınız.
5. Zeytinyağını (margarin) ve kuru naneyi küçük bir tavaya koyup düşük ateşte naneler yumuşayınca kadar ısıtınız.
6. Yağ ve naneler yumuşayıp soğuduktan sonra yoğurda ilave ediniz.
7. Dereotunu yıkayınız.
8. Doğrama tahtasına çok da ince olmayacak düzeyde doğrayınız.
9. Doğranmış olan dereotunu da ilave ediniz.
10. Tüm malzemeleri koyduktan sonra çırpma teliyle 2-3 dakika kadar karıştırınız.
11. Haydari servis kabına boşaltıp tüm yüzeyi eşitledikten sonra kaşıkla şekil veriniz.
12. Afiyet olsun...

NOT: Unutmayınız ki, yoğurt gibi rengi çok dominant olan yiyecekleri süslemeden mümkün olduğunca kaçınınız. Ürün tek başına kendini yeterince albenimsi gösterdiği için; süsleme ürünü boğar.