



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

HAYDARI



1 kase süzme yoğurt
1 dilim beyaz peynir
3 diş sarımsak
1 küçük çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çay kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı toz kırmızı biber

Yağlı peynir bir kaba aktarılır. Üzerine zeytinyağı ve tuz eklenir. Çatalla şeklini kaybedene kadar ezilir.
Sonra süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak ve kimyon katılır, pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice karıştırılır.
Düz servis tabağına yeteri kadar konur. Üzerine çatalla şekiller yapılır.
Kuru nane ve toz biber serpilir ve sofraya getirilir.

Not: Haydari iştah açıcı bir garnitür olarak servis edilir.