ENGİNAR İÇİN KIRMIZI BİBERLİ YOĞURT SOSU

4 enginar (hazırlanıp, pişirildikten sonra buzdolabına kaldırılarak, soğutulmuş)
15 cl (1/2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)
1 tatlı kaşığı hardal
100 g kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlenip, ince doğranmış)
2 tatlı kaşığı süt
1 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
bir tutam tuz

Yoğurt ve hardalı bir kâsede çırpma teliyle (ya da çatalla) çırpın. Kırmızı dolmalık biber parçalan, süt, zeytinyağı, sarımsaklar, limon suyu ve tuzu çırparak ekleyip, kâseyi buzdolabına kaldırarak, sosu buzdolabında 1 saat soğutun.
Kâseyi ve enginarları buzdolabından alıp, ayrı ayrı servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31959 • adı:Enginar İçin Kırmızı Biberli Yoğurt Sosu • gönderen:kuş sütü • indirme tarihi:26.04.2024 - 11:13