



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJU SOSU

<https://www.elele.com.tr>

120 gr ıslatılmış kaju fıstığı

1 probiyotik kapsül

Tuz

Su (filtre edilmiş)

3 ml limon suyu

Islatılmış kaju fıstıkları, probiyotik, tuz ve limon suyunu su ile blenderda pürüzsüz bir krema kıvamına getirin. Oluşan kremayı cam bir kaba alın. Üzerini temiz bir bezle kapatıp 12 saat bekletin. Yoğurdu tekrar blendera alıp içerisine zeytinyağı, taze nane, misket limonu suyu ve kabuğunun rendesi, tuz ve karabiber ekleyip sos haline getirdikten sonra sebzelerle karıştırın.