



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI DİP SOS

SuperFresh Barbunya 1 paket (450 gr.)
Salsa sosu Yarım su bardağı
Kırmızı biber 2 adet
Yeşil biber 2 adet
Süzme yoğurt Yarım su bardağı
Sarımsak 1 diş
Doğranmış domates 1 su bardağı
Taze soğan 1-2 adet
Rendelenmiş cheddar peynir Çeyrek su bardağı

Kırmızı ve yeşil biberleri ocakta közleyin. Soğuyunca kabuklarını soyup ince ince doğrayın.

SuperFresh Barbunyayı bir tencerede 30-40 dk. haşlayın.

Salsa sosu ve haşlanmış SuperFresh Barbunyalari blenderda iyice parçalayıp hafifçe tuzlayın. Püre gibi olduklarında derin ve geniş bir kabının dibine dökün. Üzerine doğradığınız biberleri yayın.

Sarımsağı ezip süzme yoğurt ve yarım çay kaşığı kadar tuz ile karıştırın. Bu karışımı da biberlerin üzerine döküp üzeri kapalı olarak buzdolabında en az iki saat bekletin.

Domatesleri ve taze soğanları küçük küçük doğrayın.

Servis yaparken üzerine domates, taze soğan ve rendelenmiş cheddar peyniri dökün.

