



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BEZELYELİ DİP SOS

1 su bardağı taze haşlanmış veya 1 kutu konserve bezelye  
1 çorba kaşığı süzme yoğurt  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 diş sarımsak  
Tuz

Bezelyenin suyunu iyice süzün. Süzme yoğurt, yoğurt, zeytinyağı, tuz ve sarımsağı ekledikten sonra tüm malzemeleri blender'dan geçirin ve bir kaba koyun. Hazırladığınız bezelye dip sosu, fırında yapacağınız çıtır yufka dilimleri ile ikram edebilirsiniz.

---