



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAYDARI

<https://cook.com.tr>

Süzme Yoğurt 500 Gram
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Nane 4 Çay Kaşığı
Ceviz 4 Çorba Kaşığı
Sarımsak 3 Diş

Süzme yoğurdu sarımsaklı yoğurtla çirp.
Sonra tavada önce cevizleri at yağın içine az pul biber ve nanesini at 1-2 dakika sonra al.
Ilık olarak yoğurda ver karıştır ve servis yap.