



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYDARI

<https://www.karaca.com>

200 gr süzme yoğurt
50 gr beyaz peynir
rendelenmiş ve ezilmiş 2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
4-5 dal dereotu
1/3 çay bardağı ince çekilmiş ceviz içi
1/2 çay kaşığı tuz

Zeytinyağı küçük bir tavada kızdırılır, ince çekilmiş cevizler eklenerek kavrulur. İnce bir şekilde doğranan dereotu, çatala ezilen beyaz peynir ve püre haline getirilen sarımsaklar bir karıştırma kabına alınır. Malzemeleri pratik bir şekilde püre haline getirmek, doğramak ve ezmek için Karaca Maximix Retro kırmızı blender seti tercih edebilirsiniz. Soğuyan ceviz zeytinyağı karışımı karıştırma kabına eklenir. Bir çırpıcı ya da kaşık yardımıyla tüm malzemeler homojenize edilir. Haydariyi üzerine birkaç parça dereotu ile servis edebilirsiniz.
