



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HAYDARI

500 gram süzme yoğurt
100 gram beyaz peynir
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 avuç ceviz içi (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı kuru nane
1/2 demet dereotu (ince doğranmış)
Tuz (isteğe bağlı)

Küçük bir tavada zeytinyağını kızdırın ve ceviz içini ekleyerek kavurun. Cevizler hafifçe kızarana kadar yaklaşık 2-3 dakika kavurun. Ardından cevizleri soğuması için bir kenara alın. Büyük bir kaseye süzme yoğurdu ekleyin. Beyaz peyniri çatalla ezerek yoğurda ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar iyice karıştırın. Ezilmiş sarımsağı yoğurt ve peynir karışımına ekleyin. İnce doğranmış dereotunu ve kavrulmuş ceviz içini karışıma ilave edin. Kuru naneyi de ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın. Eğer gerekirse tuz ekleyin. Karışımın iyice homojen olmasına dikkat edin. Hazırladığınız haydariyi bir servis tabağına alın. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirerek ve birkaç ceviz içi ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

