



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAYDARI

3 dolu yemek kaşığı süzme yoğurt  
2 tane salatalık  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 dilim beyaz peynir  
2 çay kaşığı kuru nane  
1/2 (yarım) çay kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı tuz  
Süsleme için:  
Pul biber

İçim Süzme Yoğurt'u derin bir kaseye alın. Üzerine zeytinyağı, nane, kekik ve tuz ekleyin. Beyaz peyniri rendenin en küçük kısmıyla rendeleyerek kaseye ilave edip iyice karıştırın. Haydarinin alt kısmı için salatalıkları soyarak dilimleyin ve tabağa dizin. Karıştırdığınız haydariyi sıkma torbasına koyarak salatalık dilimlerinin üzerine sıkıp daha sonra da pul biber serpebilirsiniz.

