HAYDARİ

1 su bardağı süzülmüş yoğurt
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Birkaç dal maydanoz
Yeterince tuz

Yoğurdu bir kâseye koyunuz. Çok az su ilave ederek çırpınız. Koyu kaymak kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. İçine sırasıyla kimyonu, kekiği, karabiberi, kırmızı biberi katarak karıştırıp ezmeye devam ediniz. Zaman zaman tadarak lezzetini kontrol ediniz. Hangi madde az veya çoksa, ona göre ya eksiltip ya da çoğaltınız. En son zeytinyağını ekleyip, katılık derecesini istediğiniz kıvama getiriniz. İyi bir haydarinin kıvamı, ekmeğe sürülecek te-reyağ kıvamıdır. Yaptığınız karışım bu kıvama gelince bir kayık tabağına yerleştiriniz. Çatalla üzerini şekillendiriniz. Maydanoz yaprakları ve kara zeytin, kırmızı turpla süsleyip, ikram ediniz.

Not: Haydari'nin renginin kırmızı olmasını istiyorsanız biraz sulandırılmış domates salçası ilave edebilirsiniz. Kırmızı pul biber de rengini pembeleştirir ama tadını acılaştırır. Acı sevenlere tavsiye olunur.

Fotoğraf "beyaz yıldız" tarafından gönderildi. 26.04.2020

© lezzetler.com tarif no:24630 • adı:Haydari • gönderen:durbaba • indirme tarihi:16.04.2024 - 16:52