



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM SÜZME YOĞURTLU KRALİÇE

4 çorba kaşığı İçim Süzme Yoğurt
1 avuç tel şehriye
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 avuç haşlanmış nohut
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz +1 tutam tuz
2 çorba kaşığı tahin
4 çorba kaşığı limon suyu
1 bağ roka
2 çorba kaşığı kuru üzüm

1 dolu avuç tel şehriyeyi, tavada, 2 çorba kaşığı zeytinyağında renk alana kadar, yaklaşık 2 dakika kavurun. Bu şekilde kavrulmuş, çıtır hali size fazla sert gelirse biraz su ile açabilirsiniz.

Ardından tavadan şehriyeleri alıp 1 avuç haşlanmış nohudu ve yarım çay kaşığı kırmızı toz biberi, yarımşar çay kaşığı karabiber, kimyon ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyip 1,5 dakika daha kavurmaya devam edin. Dilerseniz haşlanmış nohut da kullanabilirsiniz.

Salatanın sosu için; 1 çorba kaşığı tahin, 4 çorba kaşığı İçim süzme yoğurt, 4 çorba kaşığı limon suyu ve 1 tutam tuzu bir kapta karıştırın. Tahin, limon ve yoğurdun suyunu görünce önce topaklanacak sonra tekrar kendini bırakacaktır.

Yıkamış 1 bağ rokayı bu sosla iyice karıştırıp servis kabına alın. Rokanın üzerine hala ılık olan tel şehriyeli, nohutlu karışımı dökün.

Son dokunuş olarak, 2 çorba kaşığı sultaniye kuru üzümü salatanın üzerine serpin.

Not: Üzümleri öncesinde sıcak suda bekletirseniz iyice şişip lezzetlenenlerdir.

