



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBERLİ HAYDARI

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 3 çorba kaşığı beyaz peynir
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1 fincan zeytinyağı yağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 2 adet sivri biber

Sarımsağı ezdikten sonra; beyaz peynir rendesi, süzme yoğurt, nane, yağ, kimyon ve tuzla beraber karıştırın. Közlenmiş kırmızı biberi ve sivri biberi ince ince doğrayıp karışıma ekleyin ve karıştırın. Üzerine kırmızıbiber serpererek servis yapın.