



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NANELİ BİBERLİ HAYDARI

500 gr Sütüş Süzme Yoğurt  
3 diş sarımsak  
Bir tutam taze nane  
4 adet renkli biberler(sarı, kırmızı veya yeşil)  
1 yemek kaşığı tereyağ  
Bir tutam akdeniz yeşillığı  
Bir tutam maydanoz  
Tuz

Biberler 180 °C'lik fırında 10 dakika pişirilir ve kabukları soyularak jülyen (kibrit çöpü şeklinde) kesilir. Daha sonra bir tavaya tereyağı koyularak kızdırılır. Sarmisaklar soyularak çok minik küpler şeklinde doğranıp biberlerle birlikte tavada sotelenmeye başlanır. En son nane eklenip kenara soğumaya alınır. Daha sonra bu karışım Sütüş Süzme Yoğur'ta eklenip karıştırılır. Bir servis kasesinin kenarlarına Akdeniz yeşillikleri dizilerek içerisine hazırlanmış olduğumuz haydari koyularak maydanoz ile süslenip servis edilir.

[ML® Haydari için tıklayın](#)

---