HIYAR SOSU

2 küçük hıyar (kabukları soyulup, her biri uzunlamasına ikiye kesilerek çekirdekleri temizlenmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 tatlı kaşığı soğan (ince doğranmış)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 tatlı kaşığı limon suyu

Hıyarları ince dilimleyip, bir süzgece yerleştirerek, 40 dakika bir kenarda bekletiniz. Küçük bir kasede kremayı bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcı ile, kalınlaşana kadar dövünüz. Soğan, tuz, biber ve limon suyunu ekleyip karıştırınız. Hıyarları katıp yeniden karıştırdıktan sonra, buzdolabında 30 dakika soğutup, herhangi bir salata ile servis ediniz.

Not: Hıyar sosunu, herhangi bir salata yada soğuk et ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:64157 • adı:Hıyar Sosu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:57