



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA OTLU HAYDARI

Cavit Ünal

1 kg Süzme Yoğurt
4 Dal Taze Kekik
4 Dal Taze Nane
4 Dal Taze Reyhan
1 Çay Kaşığı Kuru Nane
1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Yoğurdu bir kaba alalım. Taze reyhanı, taze naneyi ve taze kekiği ince ince doğrayıp yoğurda ekleyelim. Bir tavada yağı kızdırıp kuru naneyi ekleyip çevirelim. Kuru naneli yağı da yoğurda ekleyelim. Haydariyi servis tabağına alalım, dilersek üzerinde biraz zeytinyağı gezdirelim.