



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SALATASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Yarım kg süzme yoğurt

Salatalık Turşusu

4 diş sarımsak

Tuz

Siyah zeytin

Damak zevkine göre karışıma ceviz ve dereotu ilave edilebilir.

Salatalık turşularını küp küp doğruyoruz. Süzme yoğurdu bir keseye döküp bir kaç saat daha süzülmesini bekliyoruz. Peynir kıvamına geldikten sonra salatalıklara ekliyoruz. Dövülmüş sarımsağı da ekleyip iyice karıştırıyoruz. Buzdolabında bir saat beklettikten sonra siyah zeytinle süsleyip servis ediyoruz.

Not: Tüm yemeklerin yanına yakışan, yapımı çok kolay Bulgaristan Pomaklarının Mutfağına ait güzel bir salata dır.

