



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSU

Aldığı kadar beyaz biber
400 gr yoğurt
0.5 çay kaşığı tuz
1 diş sarımsak (dövülmüş)

Yoğurdu yaklaşık olarak 12 saat önce bir bez torbaya koyun. Torbayı en az 5-6 cm'lik yükseklik kalacak biçimde tercihen eviyenin üzerine asın. Böylece yoğurdun suyu eviyeye akacaktır. Süzme yoğurdu bir kaba aktarın, sarımsak, tuz ve beyazbiberini ilave edin. Koyu krema kıvamı alıncaya kadar azar azar su ekleyerek telle çırpın. Tuzunu ve biberini kontrol edin. Gerekirse tuz ve biber ilave edin.