YOĞURT SOSU

1/2 su bardağı) yağsız yoğurt
bir tutam toz kırmızıbiber
1/4 tatlı kaşığı şeker
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
4 çorba kaşığı yağsız süttozu
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

Yoğurt, toz kırmızıbiber, şeker ve soğanı küçük bir kapta karıştırın. Telle çırparak önce süttozunu, sonra limon suyunu yedirin. Sosun koyulaşması için, kâsenin üstünü örtüp, buzdolabında en az otuz dakika dinlenmeye bırakın. (buzdolabında üç gün saklanabilir).

Not: Süttozu, sosun koyulaşmasına yardım eder.

© lezzetler.com tarif no:29687 • adı:Yoğurt Sosu • gönderen:meyankökü • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:49