



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KAYMAKLI SOĞAN PIYAZI

Cavit Ünal

- 3 Adet Kuru Soğan
- 1 Çay Bardağı Doğranmış Frenk Soğan
- 1/2 Su Bardağı Sıvıyağ
- 2 Su Bardağı Süzme Yoğurt
- 1 Çay Bardağı Kaymak
- 1 Tatlı Kaşığı Sumak
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kişniş
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Bir kaba yoğurdu, kaymağı, sumacı, tuzu, karabiberi, kişnişi koyalım ve karıştıralım. Piyazlık doğradığımız kuru soğanları sıvıyağ ile çok az kavuralım. Soğuyan kuru soğanları ve doğranmış frenk soğanını yoğurtlu karışıma ekleyelim. Malzemeyi servis tabağına alalım, üzerinde zeytinyağı gezdirip servis yapalım. (Dilersek zeytinyağını biraz sumakla ısıtıp bu şekilde de sunabilir ve renkli bir görüntü de elde etmiş oluruz.)