



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SOS

Yarım kahve fincanı zeytinyağı
2 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı ceviz (robottan geçirilecek)
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı nane
5 dal dereotu
2 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
Tuz

Zeytinyağını ocağın üzerine koyup ısıtın susamı, cevizi koyu kavurup susamın rengi sarardıktan sonra baharatları sırasına göre koyun. Onları da biraz karıştırdıktan sonra ocaktan alıp soğuttuktan sonra yoğurdun içine koyup sarımsağıda ezip, dereotunu ince ince doğrayarak, yeteri kadar tuzunu koyup karıştırın.



Fotoğraf "varlı" tarafından gönderildi. 01.06.2019