

Jambon Mezesi

Malzemeler

300 gr jambon (veya salam)

500 gr yogurt 100 gr misir

2 soğan1-2 taze soğan

150 gr margarin

Taze çekilmiş karabiber

Yapılışı

Soganların kabuklarını soyup kup şeklinde doğrayalım. Aynı şekilde jambonu da kup kup keselim.

Jambonu yağsız tavada hafifce kavuralım. Soğanı ve margarin ekleyelim. Soğan pembeleşince atesten alalım. Yogurdu ilave edip karıştırın ve üzerini kapatıp bekletelim.

Taze soğanı temizleyip küçük şekilde doğrayalım .Jambon sosunu ısıtalım.

Bol karabiberle tatlandırıp ayrı bir kaba yerleştirerek, üzerine taze soğanı ve mısırları serp servis yapabiliriz.

ellerimize sağlık