

Otluz Suzme Yogurt

Malzemeler

Suzme yogurt

Feslegen

Dereotu

Kirmizi pul biber

Zeytinyagi

Tuz

Yapilisi

Suzme yogurdun icine ince dogranmis dereotu ve feslegen, tuz,kirmizi biberi ekleyip karistirin.

Elinizle toplar yapin. Veya dondurma kasigiyla toplar alin ve zeytinyagi olan bir kavanoza veya kapakli bir saklama kabina koyup, uzerini de zeytinyagiyla kapatın.

Kahvaltida yiyeceginiz kadar yaparsaniz uzerini tamamen yagla kapatmaniza gerek yok. Ustu yagla kapali olarak 4-5 gun rahatlikla dolapta saklanabilir.

Biraz suzme yogurdundan alarak, biraz zeytinyagina banarak yeyin ekmeginizi. Afiyet olsun...