

Yogurtlu Brokoli

Malzemeler

- o1 adet orta boy brokoli
- o5 yemek kasigi dolusu suzme yogurt
- o2 yemek kasigi mayonez
- o1 kucuk kutu labne peyniri
- o2-3 yemek kasigi limon suyu
- o2 dis sarimsak
- o3 adet yesil sogan
- o1 tutam feslegen veya maydanoz
- o2 yemek kasigi parmesan peyniri veya rende kaser peyniri
- oTuz

Yapilisi

Brokoliyi bol suda, icine 1 tatli kasigi tuz ve 1 yemek kasigi seker atarak 5-6 dk. haslayin. Haslanmis brokolileri sicak sudan alir almaz soguk suda bekletin. Boylece brokoliler yesil renklerini korurlar. Iliyinca suzgecte suzun. Brokolileri olabildigince kucuk dograyin. Bir kasede yogurt, mayonez, labne peyniri ve limon suyunu karistirip brokolileri ekleyin. Sarimsaklari ezin. Yesil soganlari sadece yesil kismilarini kucuk dograyin. Brokolili karisima sarimsak ve yesil soganlari ekleyip gerekirse tuz ekleyin. Kivami kati olursa biraz su ekleyin. Servis tabagina alin. Uzerine maydanoz, peynir, brokoli parcalari serpin ve sunun.