Закуска «Хайдари»

Haydari

1 кружка сцеженного йогурта
1 кусок брынзы
3 зубчика чеснока
0,5 стакана оливкового масла
0,5 ч.л. кумина
0,5 ч.л. соли
Сверху:
1 ч.л. сухой мяты
1 ч.л. красного острого перца

Сыр положить в чашку, добавить оливковое масло и соль, хорошо размять вилкой.
Затем добавить сцеженный йогурт, измельченый чеснок и кумин, хорошо перемешать.
На плоское блюдо выложить закуску, придать форму вилкой и посыпать сверху мятой и красным перцем.

Закуска «Хайдари» подается как соленый гарнир.