MISIRLI KANEPE



1 kase süzme yoğurt
1 küçük kutu mısır konservesi
1 adet kırmızı biber
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 paket tost ekmeği

İlk önce yoğurt ve zeytinyağı çatalla iyice çırpılır.
Üzerine kırmızı pul biber, tuz, nane ve kekik eklenir biraz daha karıştırılır.
Daha sonra yıkanmış süzülmüş mısır konservesi, dövülmüş sarımsak ve ince kıyılmış kırmızı biber katılır.
Karışım tost ekmeklerinin üzerine sürülerek ikram edilir.

Not: Süzme yoğurt suyunu bırakmadığı için kanepe tarzı tariflerde kullanılması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1526 | Adı: Mısırlı Kanepe | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 15:51