



HIRAZIN  
MUTFACI



## Fırınlanmış Sarımsaklı Yoğurt Mezesi



**Süre:** 30 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

---

## Malzemeler

### ☐ Ana Malzemeler:

- 1 baş sarımsak
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

### ☐ Sosu (isteğe bağlı):

- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydanoz veya nane

---

## Yapılışı

### 1☐ Sarımsağı Fırınla:

- Sarımsak başının üst kısmını kesin, alüminyum folyoya sarın.

- Üzerine 1 tatlı kaşığı zeytinyağı gezdirip 200°C fırında 20 dakika kadar yumuşayana kadar pişirin.

## 2▣ Yoğurtlu Karışımı Hazırla:

- Yoğurtları bir kaseye alın, tuzu ekleyin.
- Fırından çıkan sarımsakları sıkıp püre haline getirin ve yoğurtla karıştırın.

## 3▣ Sosu Hazırla:

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın, pul biberi ekleyip hafifçe kızdırın.

## 4▣ Servis:

- Mezeyi servis tabağına alın, üzerine biberli yağı gezdirin.
- İsteğe bağlı olarak kıyılmış yeşilliklerle süsleyin.

>> **İpucu:** Sarımsaklar yumuşayıp karamelize olduğunda tatlımsı bir aroma verir, bu da mezenin lezzetini bambaşka boyuta taşır!

Kiraz'ın  
Mutfağı