Haydari (türkische Käsecreme)
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Schafskäse, 175 gr Joghurt, 1 Bund Petersilie, 1 Teelöffel Pul Biber (türk. Gewürz: Paprikaplättchen, scharf), 1 Teelöffel getrocknete, gerebelte Minze, 2 Zehen Knoblauch.

Die Zubereitung:

Schafskäse in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken.
Joghurt zugeben und zu einer Creme verarbeiten.
Petersilie, waschen, trockenschütteln von den Stielen zupfen. Einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen.
Restliche Petersilie hacken und zu der Creme geben.
Minze, Pul Biber und zerdrückten Knoblauch zugeben.
Noch mal gut mischen.
Anrichten und Garnieren.
Lecker zu Fladenbrot, aber auch als Gemüsedip.
Fertig!!!