רוטב יוגורט עם חמאה מתובלת



Preparation	20 Mins
Cooking time	
מנות	4

רוטב היוגורט הקרמי של אליף עם חמאה מתובלת וארומטית הוא הליווי המושלם ללחם שנאפה זה עתה – קל להכנה, מלא טעם ופשוט אי אפשר לעמוד בפניו.

רוטב יוגורט

- גרם יוגורט, לפחות 10% שומן 750
- לימון לא מטופל, גרידה & מיץ 1
- קטן שן שום, מגוררת 1
- כפית מלח 2 - 1

חמאה מתובלת

- גרם חמאה 100
- כפית אבקת פפריקה 1
- כפית נענע, מיובש 1

רוטב יוגורט

קפלו בעדינות את כל המרכיבים יחד בעזרת כף כדי שהיוגורט ישמור על המרקם הקרמי שלו. לשמור בקירור עד להגשה.

חמאה מתובלת

חתכו את החמאה לקוביות גדולות, הניחו בקלחת קטנה והמיסו תוך כדי ערבוב. הוסיפו אבקת פפריקה ונענע. המשיכו לחמם תוך כדי ערבוב מתמיד עד שהקצף נעלם, מי הגבינה נפרדו מהשומן והחמאה השחימה קלות. לאחר מכן הסירו מיד את החמאה השחומה מהכיריים.

מנה

מרחו את רוטב היוגורט על תחתית קערת הגשה רדודה. יוצקים את החמאה המתובלת החמה על היוגורט. להגיש כמטבל עם לחם חם.

עצות

ניתן להתאים את המתכון הבסיסי הזה לטעמכם באמצעות זנים שונים של פלפלים או פלפלי צ'ילי, וכן עשבי תיבול טריים כגון צתרה קיצית או תימין.

מידע נוסף

הופק ביום	27.11.2026