

Rezept

Joghurtpaste mit Schafskäse und Kräutern – türkische Meze

Ein Rezept von Joghurtpaste mit Schafskäse und Kräutern – türkische Meze, am 28.06.2026

Zutaten

500 g säuerlicher, stichfester Joghurt	100 g Schafskäse (Beyaz Peynir)
2 Knoblauchzehen	1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackter Dill	½ TL getrocknete Minze (Nane)
½-1 TL getrocknete Chiliflocken (Pul Biber)	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Ein Sieb (am besten ein Spitzsieb) mit einer großen Kaffeefiltertüte auskleiden und den Joghurt darin ca. 30 Min. über einer Schüssel abtropfen lassen.

2. Den Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse zum Schafskäse drücken. Kräuter und abgetropften Joghurt dazugeben und alles vermischen. Das Haydari mit etwas Salz und Chiliflocken würzen und vor dem Servieren ca. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.