

Mast o Musir

Musir: Wilder persischer Knoblauch, getrocknet und in Scheiben geschnitten, z.B. für die persische Beilage „Mast-o-Musir“ (Joghurt mit Wildknoblauch).



Zutaten:

500-1000 g Joghurt (Am besten verwendet man einen Joghurt mit 10% Fettgehalt)

30-40g Wildknoblauch (Musir)

Alle Zutaten finden Sie bei uns im Bazarche Hafez Berlin

Wir haben meistens frisch zubereitete Mast o Musir vorrätig!

Fragen Sie einfach bei uns nach.

www.bazarche-hafez.com ☺

Zubereitung:

Die getrockneten Knoblauchscheiben für ca. 2-3 h einweichen und danach fein hacken oder im Zerkleinerer zerkleinern.



Joghurt mit dem gehackten Musir untermischen und mit Salz abschmecken.