



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CACIK (ALMAN USULÜ)

2 çekirdeksiz salatalık  
1 tatlı kaşığı tuz  
1'er bağ maydanoz, dereotu ve fesleğen  
6 dal sığirdili  
10 yaprak kuzukulağı  
1 yeşil soğan  
2 diş sarımsak  
800 g yoğurt  
200 g taze krema  
1 tutam şeker  
akbiber  
limon suyu  
kırmızı turp  
garnitür için dereotu

Salatalıktan bir parça kesin ve garnitür için saklayın. Salatalıkları küp halinde doğrayın, tuz ile karıştırın ve 10 dakika bekletin. Bu arada yeşillikleri yıkayıp ayıklayın. Soğanı ve sarımsakları kıyın. Bütün malzemeleri mikserde püre haline getirin. Cacığı bir kaseye koyun, şeker, biber ve limon suyu ile karıştırın. Salatalık dilimleri ve dereotu ile dekore edin. Cacığı, sarımsaklı ekmek ile hafif bir akşam yemeği olarak ikram edebilirsiniz.

Öneri: Cacığın içine birkaç parça buz atın; yoğurdu azaltıp yerine daha fazla taze krema koyabilirsiniz. Katı bir yumurtayı kıyın ve üzerine serpiştirin.

[ML® Cacik için tıklayın](https://video.lezzetler.com/cacik-gorsel-vt43530.html)

[url=https://video.lezzetler.com/cacik-gorsel-vt43530.html]