



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CACIK

500 gram yoğurt
1 bardak su
4 diş dövülmüş sarımsak
3 adet büyükçe hıyar
1/2 kahve fincanı sirke
1 miktar tuz
1/2 kahve fincanı zeytinyağı

- 1) Üç adet büyükçe hıyar kabuklarını soyduktan sonra bunları, bir kâseye çentilircesine küçük doğramalı, üstlerine de bir miktar tuz serptikten sonra bir tarafa bırakmalıdır.
- 2) Bunu müteakip, kaymağı alınmış 500 gram yoğurdu, tel veya çatalla iyice döğerek merhem haline getirdikten sonra buna, azar azar olmak üzere ve yoğurdun koyuluğuna göre, 1/2 ilâ 1 bardak arasında su ilâve etmeli, bir taraftan da iyice karıştırarak her ikisinin birbirleriyle hallolmasını temin etmelidir. (Arzu edilirse yoğurda 3 diş sarımsak katmalıdır.)
- 3) Yoğurdun sulandırılması sona erince, buna, tuzlayarak bir tarafa bırakmış olduğumuz hıyarları da katmalı ve tekrar karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Arzu edilirse üstüne 1/2 kahve fincanı zeytinyağı ile 1/2 kahve fincanı da sirke gezdirmek de mümkündür.

[ML® Maydanoz Cacığı için tıklayın](#)