



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CACIK

<https://acunn.com>

3 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı soğuk su
4 adet orta boy salatalık
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1/4 demet dereotu
Servisi için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı (arzuya göre)
1 tatlı kaşığı sirke (arzuya göre)
1 tatlı kaşığı kuru nane (arzuya göre)

Bol suda yıkayıp kuruladığınız salatalıkların uç kısımlarını kestikten sonra kabuklarını alacalı şekilde soyun. Salatalıkları küçük küpler halinde kesin, arzuya göre rendenin kalın tarafıyla rendeleyin. Küçük parçalar halinde kestiğiniz sarımsakları tuz ilavesiyle havanda ezin. Dereotunu incecik kıyın. Salatalık küpleri, ezilmiş sarımsak ve incecik kıyılmış dereotunu yoğurda katın. Azar azar eklediğiniz soğuk suyla karıştırdığınız cacığın kıvamını ayarlayın. Servisi öncesinde zeytinyağı, sirke ve kuru nane ilave ettiğiniz cacığı servis kaselerine paylaşın.

Not: Kıvamını ekleyeceğiniz soğuk suyla damak tadınıza göre kıvamını ayarlayabileceğiniz cacık, çok sulu olmamalıdır. Cacığı sulandırmaması için salatalıkların kabuklarını bütünüyle soymayın. Bol suda yıkayıp kuruladıktan sonra kabuklarını alacalı olarak soyduğunuz salatalıkları cacık yapımında kullanabilirsiniz.

