



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CACIK

Hıyarları soyduktan sonra rendeden geçirmeli; daha iyisi bıçakla entilmelidir. Ve tuzunu ekip bir kaptaki bırakmalı. Diğeri taraftan, kaymaksız yoğurdu, kaşıkla su içinde ezmeli ve ayıklanmış diğ sarımsakları havanda ezdikten sonra, sirke ile karıştırarak, rendelenmiş hıyarlarla beraber, koyu ayrılan haline getirilmiş yoğurdun içine karıştırmalıdır. Ve üzerine biraz halis zeytinyağıni da gezdirdikten sonra, bu enfes şeye kaşıki atmalıdır.

Not: Cacık, Şark memleketlerinin millî tertiplerindendir. Yaz mevsiminde, çok aratılan ve rağbet gören sağılıklı ve (sieste) denilen tatlı öğle istirahat ve uykusuna yardım eden yoğurtlu keyif vericilerdendir.
