



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ CACIK

2 adet salatalık  
500 gr. tam yağlı yoğurt  
75 gr. dövülmüş ceviz içi  
1 çorba kaşığı taze anason  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
4 diş sarımsak  
Yeterince tuz

### YAPILIŞI:

Salatalıkları soyup, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Üzerine tuz ekleyip bir süre bekletin. Yarım saat kadar beklettikten sonra soğuk suyla yıkayıp süzün. İyice duruladıktan sonra derin bir kaba dövülmüş ceviz içiyle karıştırarak koyun. Üzerine yoğurdu dökün.

Dövülmüş sarımsak, taze anasonu ilave edip karıştırın. Tuzu ekleyip 3 çorba kaşığı zeytinyağı ile karıştırın. Buzdolabına koyup sofraya getireceğiniz zamana kadar bekletin. İkram ederken küçük kaselere bölün. Her kâsenin ortasına bir halka salatalık ve arzunuza göre dövülmüş buz koyun. Dövülmüş buz cacığın kıvamını tayin edecektir.

---