



## EGE CACIĞI

- 1 demet semizotu
- 2 adet salatalık
- 2 yaprak pazı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 küçük kase tatlı lor
- 200 gr süzme yoğurt (tercihen torba yoğurdu)
- 100 ml Pakmaya ŞefKrema
- 1 çay kaşığı zerdeçal (isteğe göre)
- 1 kahve fincanı ceviz içi
- 3 diş sarımsak
- 2 adet kabak

Semizotunu ve pazıyı yıkayıp süzün. Semizotlarının dallarını temizleyip çiçek çiçek ayırın. Pazıyı irice kıyın. Kabağı yıkayıp kabuğuyla birlikte irice rendeleyin. Sebzeleri zeytinyağında hafifçe suyunu salıp çekene dek kavurun. Ocaktan alın. Sarımsakları havanda ezin. Yoğurdu, Pakmaya ŞefKrema'yı ve loru iyice karıştırın. Sebzeleri ve zerdeçal dışında kalan tüm malzemeyi ilave edin. İyice karıştırıp servis edin.

