



## KURU CACIK (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

3 Adet Badem (Minik Salatalık)  
6 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt  
2 Tutam Dereotu  
2 Tutam Taze Nane"  
1 Diş Sarımsak  
2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı  
Tuz

3 adet badem salatalığı iyice yıkayıp, kurulayın. Daha sonra salataları rendenin ince kısmı ile rendeleyin ve suyunu sıkın. Ardından 2 tutum naneyi ve dereotunu ince ince kıyın. Bir kaba 6 yemek kaşığı yoğurt alın. Çatal ile iyice ezin. Üzerine rendelenmiş salatalığı, 1 diş sarımsağı, doğranmış nane ve dereotunu ekleyin. İyice karıştırın. Hazırladığınız kuru cacığı servis kabına alın. Buzdolabında 30 - 35 dakika kadar bekletin. Daha sonra kuru cacığın üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve servis edin.

