



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU CACIK

Arda Türkmen

3 su bardağı süzme yoğurt

4-5 adet salatalık

3 diş sarımsak

2 dolu tutam kuru nane

Tuz

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

Zeytinyağı

Kuru nane

İftara kolay meze için önce salatalıklarınızı ortadan ikiye bölün ve bir tatlı kaşığı yardımıyla çekirdeklerini çıkartın. Çekirdeklerini çıkarttığınız salatalıklarınızı küçük küp olacak şekilde doğrayın. Süzme yoğurdunuzu bir süzgece alın ve fazla suyunu süzdürün. Süzdürdüğünüz yoğurdunuzu bir karıştırma kabına alın. Küçük küp doğranmış salatalık ve rendelenmiş sarımsağı yoğurdun içine ilave edip karıştırın. Kuru nane, tuz ve zeytinyağını ilave edip karıştırın. Hazırladığınız kuru cacığı 1 saat buzdolabında dinlendirin. Ardından servis edeceğiniz tabağa alın. Üzerine zeytinyağı ve kuru nane gezdirerek servis edin.

