



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LÜBNAN USULÜ CACIK

3 Su Bardağı Süzme Yoğurt
2 Adet Salatalık
1 Adet Taze Soğan
1 Adet Kırmızı Dolmalık Biber
İsteğe Bağlı Kekik
İsteğe Bağlı Kırmızı Pul Biber
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Zeytinyağı

Yoğurdu güzelce çırpın. Çok sulu olmamalı, biraz yoğun kalmalı. Salatalıkları küp şeklinde, taze soğanları da ince ince kıyın, yoğurda ekleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Bu karışımı dolaba koyup soğutun. Soğuduktan sonra dolaptan alın ve üzerine küçük küçük doğranmış kırmızıbiber ve pul biber koyup karıştırın. Son olarak üzerine zeytinyağı gezdirin, biraz kekik ilave edip soğuk olarak servis edin.

