



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARUL CACIĞI (KAHRAMANMARAŞ)

Yarım marul
İstenildiği kadar taze nane
Tuz
Yoğurt
Sarımsak
Zeytinyağı

Marulu iyice yıkayıp, süzün.
Yaprakları enine ikiye bölüp, orta irilikte doğrayın.
Sarımsağı tuzla beraber ezin.
Yoğurt ile ezilen sarımsağı derin bir kase de çırpın.
Doğranmış marulları da ekleyip, karıştırın.
Suyu yavaş yavaş ilave edip, kıvamını ayarlayarak karıştırın.
Marul cacığınıza kaselere paylaşırılıp, üzerine kuru nane ve zeytinyağı sepiştirin.
Hazırladığınız cacığınızı soğuk servis edebilirsiniz.

