



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENİ NESİL CACIK

1 tane salatalık
1 tane taze soğan
Süzme yoğurt
1/2 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı taneli hardal
1 tatlı kaşığı esmer şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Dereotu
Nane

Salatalıkları ince ince doğrayın.

Taze soğanları yarım ay şeklinde ince ince doğrayın.

1/2 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı taneli hardal
1 tatlı kaşığı esmer şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Karabiber

Hepsini bir kavanoza koyup iyice çalkalayın.

Doğradığınız salatalık ve taze soğanları kavanozun içine ekleyin.

Fermente olması için en az yarım saat bekletin.

Dereotu ve naneyi iyice kıyın. Ardından soğanlı salatalığın içine koyun.

Kavanoza dereotunu da ekleyip iyice çalkalayın.

Servis yapacağınız tabağa tuzla tatlandırmanız süzme yoğurdu koyun.

Üzerine kavanozdaki malzemeleri dökün.

