Cacik di Prezzemolo

Maydanoz Cacığı

1 mazzetto di prezzemolo
1 tazza di yogurt
Mezzo tazza di caffè olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale

Yogurt si mette in una ciotola. Alla sopra si mettono sae ed olio d'oliva. Si miscelano bene e se bisogna si aggiunge acqua anche.
Alla sopra si aggiungono aglio pestato e prezzemolo e si miscelano.
Poi si condividono nele tazze.

Nota: Questa ricetta è speciale della zona di Gaziantep.