Eßt und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31) Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Tzatziki Cacık



- 2 Gläser Joghurt
- 2 Gurken
- 3 Knoblauchzehen
- 3-4 Dill
- 1 ½ EL Olivenöl
- 1 Espressotasse Wasser 1 Dessertlöffel Salz

- # Joghurt und Wasser zu eine geschmeidigen Masse schlagen.
- # Geschälte, feingehackte oder geriebene Gurken in den Joghurt geben.
- # Zerstampfte Knoblauch und Salz in den Joghurt geben und mit einer Gabel umrühren.
- # In Servierschalen einfüllen, darüber fein gehackte Dill und Olivenöl gießen.

Tipp: Anstatt der Dill wird auch in der Regel getrocknete Minze verwendet. Um den Geschmack des Tzattzikis mit Dill zu probieren kann es auch damit zubereitet werden.