



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Cacik

Cacik



2 vaso de yogur
2 pepinos
3 dientes de ajo
3-4 tallos de eneldo
1+1/2 cucharadas de aceite de oliva
7 cucharadas de agua
1 cucharadita de sal

- # Batir el yogur con el agua hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir el pelado y rallado finamente en rodajas o pepinos en el yogurt.
- # Revuelva de un tenedor tras añadir el ajo y rebanadas de sal.
- # Llenar la sopa en pequeños cuencos, espolvorear eneldo finamente rebanados en la parte superior y se vierte el aceite de oliva de todo.

Nota: Perejil se utiliza generalmente al mismo tiempo la preparación de esta sopa en lugar de eneldo, pero la preparación de esta sopa con eneldo vale la pena un intento.