



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Cagla Cacigi

Çağla Cacıği



250 grammes d'amandes âges
1 tasse de yaourt tendues
7-8 gousses d'ail frais
4 brins de menthe fraîche
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau
Pour la surface :
5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mélangez le yaourt, l'eau et le sel avec un mixer jusqu'à obtenir un mélange pure.
Rajoutez des amandes coupés finement, des ails hachés finement et de la menthe. Mélangez.
Partagez dans des bols, puis versez de l'huile d'olive.

N-B; Vous pouvez préparer avec des abricots âge ou des ails secs.