



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

Cacik Frais

Ferah Cacik



1 tasse de yaourt tendues
1 tasse d'eau
1 gousse d'ail
1 petit concombre
10-12 brins de menthe fraîche
10-12 branche d'aneth
10-12 branches pourpier
15-20 feuilles de basilic frais
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
4-5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Mélangez le yaourt, l'eau et le sel jusqu'à qu'ils deviennent lisses.
- # Écrasez les ails, hachez finement la menthe fraîche, l'aneth et le pourpier. Coupez le concombre en petit morceaux.
- # Rajoutez les ingrédients dans le yaourt puis mélangez.
- # Mettez le cacik dans les bols. Sauoudrez du flocon de piment rouge. Versez de l'huile d'olive.

N-B; Il est conseillé de consommer pendant le mois du ramadan, lors de l'Iftar, pour que sa donne de la fraîcheur.