



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Cacık



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 0 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Kıvamı yoğurt ve suyu yavaşça karıştırarak ayarlayın. Salatalığı küçük küp doğramak rendeye göre daha diri doku verir.

Malzemeler:

- 2 su bardağı yoğurt
- 1 büyük salatalık
- 1 küçük diş sarımsak
- Yarım su bardağı soğuk su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
- Tuz
- Servis için kuru nane

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Meze olarak koyu kıvam isterseniz suyu azaltın.

Yapılışı:

1. Salatalığı hazırlayın:

- Salatalığı yıkayıp küçük küpler halinde doğrayın; kabuğu sert değilse soymayın.
- Sarımsağı az tuzla ezin veya ince rendeleyin.

2. Yoğurdu açın:

- Yoğurdu pürüzsüz çırpın. Soğuk suyu azar azar ekleyerek akışkanlığa getirin.
- Salatalık, sarımsak ve dereotunu katıp tuzunu ayarlayın.

3. Servis edin:

- Üzerine zeytinyağı gezdirip nane serpin. Soğuk servis edecekseniz servis saatine kadar buzdolabında tutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kaşıktan rahatça akmalı; koyuysa az soğuk suyla açın.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında saklayın ve 1-2 gün içinde tüketin.

Kiraz'ın
Mutfağı