

Cacik

Zutaten:

1 kg Joghurt, 10% Fett
1 Salatgurke
6 Knoblauchzehen
2 TL Salz
L Dill getrockneter oder
frischer

Zubereitung

Den Joghurt in ein sauberes Tuch geben, aufhängen und ca. 4 Stunden abtropfen lassen, es geht aber auch schneller wenn man den Joghurt in einem Tuch ausdrückt.

Gurke raspeln, mit 2 TL Salz mischen und eine halbe Stunde Wasser ziehen lassen.

Dann die Gurke in einem Sieb gut abtropfen lassen und mit dem Joghurt, gepresstem Knoblauch und Dill verrühren. Eventuell nachsalzen, aber meist genügt das Salz aus den geraspelten Gurken.