

Cacik - Tzatziki auf türkische Art

24. August 2017

Cacik wird gerne als Vorspeise oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch gegessen. Probiert doch mal die türkische Variante des griechischen Tzatziki



Zutaten für 4 Personen und die Zubereitung

- 200 ml Vollmilchjoghurt
 - 200 ml Sahnejoghurt
 - 3 Knoblauchzehen frisch gepresst
 - Salz nach Belieben
 - 1 TL Essig
 - 1 TL bestes Olivenöl
 - 1 EL frisch gehackten Dill
 - 1/2 Salatgurke
1. Joghurt, gepressten Knoblauch, Gewürze, Öl und Dill verrühren und pikant abschmecken.
 2. Salatgurke hobeln, mit der Soße vermischen und gut durchkühlen lassen.