



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Vorspeise

Gurken-Joghurt Cacik

Die Salatgurken schälen und in ganz kleine Würfel schneiden, oder raspeln. Am besten ist es aber, sie in kleine Stücke zu schneiden. Anschließend die kleinen Gurkenstücke salzen. Nach etwa einer Stunde die Gurken ausdrücken. Die Knoblauchzehen schälen und klein reiben.

Den Joghurt mit Wasser aufschlagen und in eine Schüssel geben. Die Gurkenwürfel, zeribene Knoblauchzehen, Dill, Pfefferminze und zwei Eßlöffel Olivenöl hinzufügen, alles gut vermischen und abschmecken. In Portionsschälchen füllen und gut kühlen.

Vor dem Servieren mit Dill garnieren, einige tropfen Olivenöl daraufträufeln und mit Paprikapulver bestreuen.

Tipp: Gerade im Sommer ist diese Erfrischende Vorspeise sehr beliebt und ideal für den kleinen Hunger zwischen durch!

Also unbedingt kalt servieren

Afiyet Olsun!

Zutaten

500g Joghurt
2 Salatgurken
1 Teelöffel Salz
2 Knoblauchzehen
1 TL. Öl
4 EL. frischer gehackter Dill
1 EL feingehackte Pfefferminze
Paprikapulver
1 Tasse Wasser

Gurken-Joghurt

Personen: 4
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit:

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Redaktion“ am 01.11.2001

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?

Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de