Cacik
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4-5 kleine Gurken, 2-4 Knoblauchzehen, 1000 gr Joghurt, 0,5 Bund Dill, Salz, Öl zur Garnitur.

Die Vorbereitungen:

Gurken waschen und Knoblauch putzen!

Die Zubereitung:

Die Gurken schälen und in eine grosse Schale raspeln oder in sehr kleine Würfel schneiden! Dann die Knoblauchzehen zerdrücken und dazugeben! Den Dill sehr klein schneiden und ebenfalls dazu geben! Zuletzt das Joghurt darauf geben und mit Salz abschmecken!
Wenn man möchte kann man auch etwas klares Wasser dazu geben, und das Cacik dann als eine erfrischende kalte Suppe essen!
Etwas dicker wird es gerne als Dip für Gemüse verwendet! :)