

CACIK [dschadschk]

Türkisches Tzaziki

Cacik wurde laut Aufzeichnungen seit dem 15. Jh. auch am Hof des Sultans gereicht. Serviert zu deftigen, gut gewürzten Gerichten als Vorspeise oder Beilage. Bei scharfen Köstlichkeiten lindert es.



Zutaten

250 g	süzme yoğurt (10% Fettgehalt), auch bekannt als stichfester Joghurt oder Sahnejoghurt
10 EL	Milch
2 St	kleine Gurken (gibt es im türkischen Supermarkt), klein gewürfelt
1 St	Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst
4-5 Stängel	frischer Dill, fein gehackt
½ TL	Salz
1 Prise	gemahlener Pfeffer
2 EL	Natives Olivenöl Extra
1 Prise	Chiliflocken (pul biber), zum Garnieren

Zubereitung

- 01** In eine Schale den süzme Yoghurt und die Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren.
- 02** Anschliessend die kleingeschnittenen Gurken, den gepressten Knoblauch und den fein gehackten Dill beimischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 03** In ein schönes Schälchen geben. Mit Dill, Pul Biber (Chili) und ein wenig Olivenöl verzieren. Gekühlt aus dem Kühlschrank schmeckt es am besten. Dazu kann man frisches Pide (Fladenbrot) zum dippen reichen.

Tipp: Schneiden Sie die Gurken klein, nicht reiben. Durch das Reiben verlieren die Gurken zuviel Flüssigkeit wodurch das Cacik verwässert wird.

Afiyet olsun!



VIDEO <http://goo.gl/QSTAT>

