

Gaziantep Sumaklı Kuru Cacık

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~98 kcal

Açılış/10

Gaziantep usulü sumaklı kuru cacık süzme yoğurt ve kuru nane tabanında sumak ekşiliğiyle açarak meze tabağında serin bir ara sunar.

Malzemeler

- 300 gr Süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 çay kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Süzme yoğurt ve tuzu pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Sumak ve kuru naneyi yoğurda ekleyip karıştırın.
3. Zeytinyağı gezdirip kuru cacık soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu servis öncesi kısır yapmak için kuru cacık kaşıkta daha düzgün durmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ahşap tepside 3-4 meze bir arada sunmak için yanına ezme ve kısır ekleyin.

Alerjenler

Süt