

# Gaziantep Sumaklı Kuru Cacık

Toplam 8 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~98 kcal

Açılış 13/10

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
- 2 adet Salatalık
- 1 diş Sarımsak

## Yapılışı

1. Salatalığı küçük doğrayıp fazla suyunu süzdürün.
2. Süzme yoğurdu sarımsaktuz, kuru nane ve sumakla çirpin.
3. Salatalığı yoğurtla ezmeden karıştırın.
4. Servis tabağına yayıp zeytinyağı gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu servis öncesi kışırpmak kuru cacık kaşıkta daha düzgün durmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Süt