

Cacık

Cacık on yksi Turkin rakastetuimmista jogurttiresepteistä. Se on herkullista paksuna, kermaisena dippinä ja virkistävänä jogurtina aterioiden aikana ja jälkeen.

Ainekset

5-6 jälkiruokalusikallista luonnonjogurttia

1 kurkku, kuorittu, keskiosa poistettu ja hyvin hienonnettu

1 valkosipulinkynsi, kuorittu ja raastettu

1 sitruunan mehu

1 jälkiruokalusikallinen oliiviöljyä ja yksi lisää tarjoilua varten

½ tl kuivattua minttua ja hieman ylimääräistä koristeeksi

2 jälkiruokalusikallista vettä

Ripaus suolaa maustamiseen

Ohjeet

1. Lisää jogurtti isoon kulhoon.
2. Lisää jogurttiin pikkuisen vettä ja sekoita voimakkaasti, kunnes se on sekoittunut.
3. Lisää vettä vähän kerrallaan ja sekoita, kunnes jogurtti on haluamasi paksua.
4. Lisää nyt oliiviöljysi ja sekoita uudelleen, kunnes se on sekoittunut ja jogurtti on sileää.
5. Lisää sitruunamehu ja sekoita huolellisesti.
6. Sekoita nyt valkosipulisi ja minttu.
7. Lisää kurkku ja sekoita.
8. Tee makutesti ja lisää ripaus suolaa. Voit myös lisätä enemmän minttua tai sitruunaa tässä vaiheessa makusi mukaan.
9. Ennen tarjoilua, jos haluat, voit lisätä hieman kuivattua minttua ja oliiviöljyä cacikin pintaan.

Perunasalaatti

Ainekset

- 1 kg kuorimattomia uusia perunoita puhdistettuina ja suuremmat puolikkaina
- 1 nippu kevätsipuli leikattuna ja hienonnettuna pieniksi renkaiksi
- 1 punainen paprikapippuri hienonnettuna ja siemenet poistettu
- ½ nippupersilja hienonnettuna
- Suolaa mastamiseen

Perunasalaattikastike

- 1 sitruunan mehu
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 tl kuumia chilihiutaleita
- 2 tl sumakkia (valinnainen)

Ohjeet

1. Kiehauta isossa kattilassa vesi ja lisää perunat.
2. Keitä perunoita noin 15 minuuttia.
3. Tee makutesti ja jos perunasi ovat al dente, poista ne lämmöltä, valuta ja anna jäähtyä.
4. Perunat jatkavat keittymistä kun ne jäähtyvät, joten älä keitä niitä kunnes ne ovat pehmeitä, muuten ne hajoavat myöhemmin.
5. Kun perunat ovat jäähtyneet, lisää perunat suureen tarjoilukulhoon, lisää sipuli, paprika ja persilja ja sekoita kaikki varovasti yhteen.
6. Ripottele nyt chilihiutaleet ja sumakki perunasalaatillesi.
7. Purista sitruunamehua koko salaatin päälle ja lisää tippa öljyä.
8. Sekoita uudelleen ja tarjoile osana meze-pöytäsi tai lihan ja kalan lisänä.