

Tzaziki

Zutaten

- 500 g **Joghurt**
- 1 **Salatgurke(n)**
- 4 **Knoblauchzehe(n)**
- **Salz** und **Pfeffer**



Zubereitung

1. Den **Joghurt** gut durchrühren.
2. Die **Salatgurke** schälen und grob raspeln.
3. Die **geraspelte Gurke** leicht salzen und einige Minuten stehen lassen, bis sich Saft absetzt.
4. In der Zwischenzeit die **Knoblauchzehen** schälen und in den **Joghurt** pressen.
5. Die **Gurke** in ein sauberes Tuch geben und den überschüssigen Saft ausdrücken.
6. Die ausgedrückte **Gurke** unter den **Joghurt** mischen.
7. Etwas durchziehen lassen und anschließend mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Tipp: Schmeckt besonders gut gekühlt zu Pide, Grillfleisch oder als Dip zu Gemüse.

Guten Appetit – Afiyet olsun!