

## Cacık Recipe<sup>i</sup>

---

### Cacık Tarifi

Bahar ve yaz aylarında en sevdiğimiz mezelerden bir tanesi cacık.

Hem pratik hem doyurucu hem serinletici.

İşte nefis cacık tarifi...

### Cacık Recipe

In the spring and summer months one of our favorite appetizers is cacık.

It's practical, filling, and refreshing.

Here is a delicious cacık recipe...

*Study Notes:* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Malzemeler:

- 2-3 adet orta boy salatalık
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- Kuru veya taze nane
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı su

### Ingredients:

- 2-3 medium-sized cucumbers
- 2 cups of yogurt
- 2 cloves of garlic
- One half teaspoon of salt
- Dried or fresh mint
- 1 teaspoon of olive oil
- 1/2 cup of water

---

<sup>i</sup> Source: <http://yemek.com/soguk-meze-tarifleri/>

---

---

---

---

Yapılışı:

Salatalıkları yıkayıp soyun ve derince bir kap içine rendeleyin.

Sarımsağı ezin.

Yoğurdu, tuzu, sarımsağı ve suyu ilave edip karıştırın.

Üzerine zeytinyağını gezdirin.

Kuru nane ya da taze nane yaprağıyla süsleyin.

Instructions:

Wash and peel the cucumbers, then grate them into a deep bowl.

Crush the garlic.

Add the yogurt, salt, garlic, and water, and mix.

Drizzle olive oil on top.

Garnish with dried mint or fresh mint leaves.

---

---

---

---

---

---

---