



Türkisches Tzaziki

- **Küche:**Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu Fladenbrot, Köfte, Gemüse Sticks, gebackenen Kartoffeln, Döner etc.

Zutaten

- 300 g, türkischer Joghurt mit 10 % Fett
- 1/8 l Milch
- 1 El "Pul Biber", türkische Paprika / Chili - Gewürzpaste aus dem türkischen Supermarkt
- 2 kleine Gurken, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 1 El frische, gehackte Minze
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Knoblauchwürfelchen mit etwas Salz und einer breiten Messerklinge fein reiben.

Schritt2

Den Joghurt mit der Milch glatt verrühren, salzen, pfeffern und Knoblauch, die türkische Paprika / Chili - Gewürzpaste und die Gurkenwürfel und Kräuter unterheben.

Schritt3

Nachschmecken und etwas gutes Olivenöl darüber geben.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tuerkisches-tzaziki/>