



Joghurtsauce mit Knoblauch

Sarmisaklı Yoğurt

Sarmisaklı Yoğurt ist eine einfache und beliebte türkische Beilage, die aus Joghurt und Knoblauch besteht. Die Hauptzutaten sind Joghurt und fein geriebener Knoblauch, die miteinander vermischt werden. Oft werden auch Gewürze wie Salz, Pfeffer und manchmal auch getrocknete Minze hinzugefügt. Diese Mischung wird oft als Dip oder Sauce zu verschiedenen Gerichten wie Manti (türkische Teigtaschen) oder gegrilltem Fleisch serviert.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 2 Minuten

Zutaten für 500 g

500 g Joghurt

10 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Salz

Vorbereitung

Joghurt in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und in einem Mörser mit Salz zu einer glatten Paste verarbeiten.

Zubereitung

Die Knoblauchpaste gründlich unter den Joghurt rühren und je nach Rezept weiterverwenden.