

Cacik

(Yoghourt de concombre avec boules de viande)

Pour 4 personnes

Recette et préparation:

Tina et Esther C. Graf

Ingrédients Yoghourt

500 gr. Yoghourt nature ou
moitié Yoghourt et moitié Kéfir

Concombre

1 c.c. sel

Gousses d'ail

1 c.c. huile

4 c.s. aneth haché frais

Boules de viande

500 gr. Viande hachée
(bœuf ou agneau)

Oignon

1 c.c. moutarde

1 c.c. Harissa

1 c.c. purée de tomates

1 pincée Curry, sel, poivre, paprika,
thym, piment

Préparation Cacik

(Yoghourt de concombre)

Mettre le yoghurt dans un bol, ajouter l'huile, le sel et l'ail bien haché. Râper grossièrement le concombre et le mélanger avec l'aneth haché et le yoghurt.

Saler et poivrer. Encore une fois bien mélanger.



Préparation boules de viande

Mettre la viande dans un bol. Hacher finement l'oignon et l'ajouter à la viande avec les autres ingrédients.

Assaisonner selon les goûts.

Former des boulettes et les rôtir dans de l'huile chaude.

Servir ensemble avec le Cacik.