Joghurtsauce mit Knoblauch
Sarmisakli Yoğurt

Sarmısaklı 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 Mantı (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.

© 2026 coquina.de