



Türkische Joghurtsauce

Zutaten:

1kg Naturjoghurt

8 Zehen Knoblauch

Salz

Petersilie, frisch und glatt

2 EL Sesam

Zubereitung:

Den Knoblauch mit Salz in einem Mörser zu einer glatten Paste zerreiben. Die Petersilie klein hacken. Den Joghurt mit der Knoblauchpaste und der Petersilie verrühren.

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett unter mehrmaligem Wenden goldbraun rösten, abkühlen lassen und über die Sosse streuen.