

Tzatziki (Yogurt & Cucumber Dip)

Recipe from Cooking Matters

You can enjoy this wonderful recipe as a dip or spread with pita, chips, vegetables, in sandwiches, or however else strikes your fancy!

INGREDIENTS

- ▶ 2 Tbsp fresh mint
- ▶ 2 Tbsp fresh dill
- ▶ 1 large cucumber
- ▶ 1 bunch scallions
- ▶ 1 clove garlic
- ▶ 3 cups plain, whole milk Greek yogurt
- ▶ 3 Tbsp lemon juice
- ▶ 2 Tbsp olive oil
- ▶ Salt and pepper to taste



DIRECTIONS

- Rinse the herbs, cucumber, and scallions.
- Grate the cucumber. Place it in a clean tea towel and gently squeeze out the excess water.
- Chop the mint, dill, and scallions.
- Mince the garlic.
- In a large bowl, combine all ingredients and mix thoroughly.
- If possible, cover and allow to chill in the fridge for about an hour.
- Serve with your favorite dipping snacks!

Tzatziki (salsa de yogur y pepino)

Receta de Cooking Matters

Esta rica receta se puede degustar como salsa para mojar o para untar, con pita, totopos o verduras, en sándwiches, o como guste.

INGREDIENTES

- ▶ 2 cucharadas de menta fresca
- ▶ 2 cucharadas de eneldo fresco
- ▶ 1 pepino grande
- ▶ 1 racimo de cebolletas
- ▶ 1 diente de ajo
- ▶ 3 tazas de yogur griego natural de leche entera
- ▶ 3 cucharadas de jugo de limón amarillo
- ▶ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ▶ Sal y pimienta a gusto



INSTRUCCIONES

- Enjuague las hierbas, el pepino y las cebolletas.
- Ralle el pepino. Colóquelo sobre un paño de cocina y exprímalo suavemente para retirar el exceso de agua.
- Pique la menta, el eneldo y las cebolletas.
- Pique el ajo finamente.
- Combine todos los ingredientes en un tazón y mezcle bien.
- Si es posible, cubra y deje enfriar en el refrigerador durante 1 hora.
- Sirva la salsa con sus bocaditos preferidos para mojar.