

Die Gurken in Ägypten sind viel kleiner als die hiesigen Salatgurken. In letzter Zeit sind diese kleinen Gurken manchmal auch bei uns erhältlich, in diesem Fall sind sie den großen Salatgurken vorzuziehen.

## **Rezept Salatit khiyar bi l zababi – ägyptischer Jogurt-Gurkensalat**

---

### **Zutaten**

- ½ große oder 2 kleine Salatgurken
- 
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Becher Jogurt
- ½ Bund frische Minze
- Salz
- 

### **Zubereitung**

Jogurt in einer Schüssel glatt rühren. Den Knoblauch in den Jogurt pressen. Salzen.

Die Minze fein hacken und zum Jogurt geben.

Gurke schälen und in ½ cm dicke Stücke schneiden. Bei einer großen Salatgurke die Gurke vorher vierteln. Gurke mit dem Jogurt vermischen

TIP: Vorsicht mit dem Knoblauch. Der Jogurt verstärkt seinen Geschmack.