

1 kg	Joghurt, griechisch
1 große	Gurke
2	Karotten
2 - 3	Knoblauchzehen
1/8 - 1/4 L	Olivenöl
Salz, Pfeffer, Oregano zum Drüberstreuen	

Gurke waschen und ev. schälen, grob raspeln und leicht salzen.

Karotten waschen und fein raspeln.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Joghurt und Olivenöl in einer Schüssel gut verrühren. Das Öl nach und nach dazugeben, bis es eine cremige Masse wird.

Jetzt nach und nach die gut ausgedrückten !!! Gurken und Karotten dazugeben. Knoblauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Tsatsiki vor dem Servieren gut eine halbe Stunde durchziehen lassen. Mit Oregano bestreuen