

Khiyar bi laban (concombre au lait caillé)

préparation 10 mn

pour 4 personnes :

1 concombre

2 pots de yaourt ou de fromage blanc

1 ou 2 gousses d'ail selon grosseur

sel

1 cuiller à café de menthe en poudre

Laver le concombre, l'éplucher, le couper en petits dès. Écraser l'ail avec le sel à l'aide d'un petit pilon l'ajouter au yaourt avant d'y introduire le concombre.

Saupoudrer de menthe en poudre.