

## **Mast-o-Khiar (Gurkenjoghurt Salat)**

### **Zutaten**

- 500 g Natur-Joghurt (nach Geschmack mit 10% Fettgehalt)
- 500 g (1-1<sup>1/2</sup> Stücke) zarte Gurken
- 1 EL getrocknete Pfefferminze, auch frisch ist möglich
- 1 EL klein gehackte Walnüsse (nach Geschmack)
- 1-2 EL kleiner Rosinen (nach Geschmack)
- 1 Messerspitze getrocknete Rosenblätter
- Salz und Pfeffer

**Alle Zutaten finden Sie bei uns im Bazarche Hafez Berlin**

[www.bazarche-hafez.com](http://www.bazarche-hafez.com) ☺

### **Zubereitung**

Den Joghurt in einer Schüssel cremig schlagen, salzen und mit folgenden Zutaten vermischen:

Fein gewürfelt und geschälte Gurken;

Gemahlene bzw. kleingehackte Walnüsse; zerriebene (z.B. mit den Handflächen)

bzw. fein gewiegte Pfefferminze (die frischen Pfefferminze klein hacken) und

zerriebene Rosenblätter.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Beilage ist sehr frisch und wird zu allen persischen Gerichten serviert.