

# LEBANESE CUCUMBER DIP

serves 8

## Ingredients

2 cups greek yogurt

2 cucumbers

1 lemon

3-4 sprigs of fresh mint

2 cloves garlic

1 teaspoon salt

4 pita

## Directions

1. Cut cucumber in half lengthwise. Scoop out seeds with a spoon. Grate the cucumber or chop finely.
2. Zest the lemon by swiping the peel along a fine grater. Cut lemon in half. Juice the lemon by hand or use a juicer.
3. Grate or mince the garlic. Save the remaining garlic for next week's recipe!
4. Pick mint leaves off the stems. Cut into thin ribbons using a scissors or knife.
5. Stir to combine all ingredients. Add some black pepper if you like.

Recipe Adapted by Chef Key

[farmproject.org/foodpower](http://farmproject.org/foodpower) #pokfoodpower



# Aderezo de Pepino Libanés

sirve 8

## ingredientes

2 tazas de yogur griego

2 pepinos

1 limón

3-4 ramitas de menta/ hierbabuena fresca

2 dientes de ajo

1 cucharadita de sal

4 pan pitas



## Pasos

1. Corte el pepino por la mitad a lo largo. Saque las semillas con una cuchara. Ralla el pepino o picale finamente.
2. Ralle la cáscara del limón deslizandola a lo largo de un rallador fino. Cortar el limón por la mitad. Exprime el limón a mano o use un exprimidor.
3. Ralla o pica el ajo.
4. Quite las hojas de menta de los tallos. Corte en cintas delgadas con unas tijeras o un cuchillo.
5. Revuelve para combinar todos los ingredientes. Agregue un poco de pimienta negra si le desea.

Receta adaptada por Chef Key

[farmproject.org/foodpower](https://farmproject.org/foodpower) #pokfoodpower

