

## צזיקי על בטטות צלויות

### מרכיבים

#### לצזיקי

כ- 600 גרם יוגורט, עדיף עזים [למשל- 4 גביעים של יוגורמה, או 3 גביעים של יוגורט עיזים צוריאלי, או 3 גביעי דנונה רגילים]  
1 מלפפון מגורר וסחוט  
1-2 שיני שום כתושות  
צרור קטן של עלי נענע טריים  
צרור קטן של עלי אורגנו טריים  
מלח ופלפל שחור  
כפית שמן זית

#### לבטטות

2 בטטות  
שמן זית  
מלח ופלפל

### הכנה

מתחילים עם היוגורט. אנחנו מאוד אוהבים להשתמש ביוגורט עיזים של "יוגורמה" שבא בדליים קטנים, אבל כל יוגורט מכל חלב (פרות, כבשים, עיזים, נאקות וגו') יתאים. לוקחים בד חיתול או מגבת מטבח דקה למי שאין, מניחים בקערה קטנה ויוצקים את היוגורט פנימה. קושרים את הבד ותולים לכשעה, אפשר גם למשך הלילה.

מחממים תנור ל-180°. קולפים את הבטטות ופורסים אותן לפרוסות של כסנטימטר וחצי. ככל שהן יהיו דקות יותר, זמן הצלייה שלהן יהיה קצר יותר. מסדרים בתבנית ומזרזפים עליהן שמן זית. כף של שמן זית תספיק כאן, אך מי שיכול להרשות לעצמו יותר – מוזמן. ממליחים, מפלפלים ומכניסים לתנור למשך כחצי שעה, עד שהן רכות.

מגררים מלפפון בפומפיה דקה. סוחטים את המלפפון היטב בידיים ומוציאים לו את כל המיץ. קוצצים את עלי הנענע והאורגנו. הדרך הכי קלה לקצוץ עלי תבלין היא לעשות להם מה שנקרא בעגה המקצועית "שיפונד". מניחים את העלים זה על זה, מגלגלים לסיגר קטן ופורסים לרצועות דקות.

מערבבים לתוך היוגורט את המלפפון הסחוט, העלים הקוצצים ושן אחת או שתיים של שום כתוש. מוסיפים מלח, פלפל וכפית שמן זית. מערבבים היטב, טועמים ומתקנים את הטעם אם צריך.

כשהבטטות מוכנות, מסדרים יפה על צלחת, מניחים תלולית צזיקי על כל פרוסה ומגישים.