

Δύο συνταγές

### 1. Τζατζίκι

2 δόντια σκόρδο	1 κιλό γιαούρτι
1 αγγούρι	2 κουταλιές σούπας λάδι
1 κουταλιά ξύδι	αλάτι, πιπέρι, άνηθο ή μαϊντανό

Να καθαρίσετε το [ ] και το αγγούρι και να τα κόψετε σε πολύ μικρά κομμάτια. Να βάλετε το λάδι και το [ ] μαζί με το σκόρδο σε μια σαλατιέρα και να τα ανακατέψετε. Έπειτα να ρίξετε σιγά-σιγά το γιαούρτι μέσα στη σαλατιέρα και να τα ανακατέψετε όλα μαζί. Έπειτα να βάλετε και τα κομματάκια το [ ] μέσα στη σαλατιέρα και να τα ανακατέψετε πάλι, μαζί με λίγο άνηθο, [ ] και πιπέρι. Το τζατζίκι είναι έτοιμο.

### 2. Χωριάτικη σαλάτα

3 μεγάλες ντομάτες	1 αγγούρι
1/2 πράσινη πιπεριά	1 κρεμμύδι
2 κουταλιές σούπας ξύδι	3 κουταλιές σούπας λάδι
250γρ. φέτα	αλάτι, πιπέρι, μαϊντανό ή ρίγανη, ελιές

Να πλύνετε καλά τις [ ] και την πιπεριά. Έπειτα να καθαρίσετε το αγγούρι και το κρεμμύδι. Σε μια σαλατιέρα, να κόψετε τις ντομάτες και το αγγούρι και έπειτα, σε μικρότερα κομμάτια, το [ ] και την πιπεριά. Αν θέλετε, να βάλετε και μαϊντανό ψιλοκομμένο ή ρίγανη, αλάτι, [ ], ελιές, και να τα ανακατέψετε. Έπειτα να ρίξετε το [ ] και το ξύδι και να ανακατέψετε τη σαλάτα ξανά. Να κόψετε τη φέτα σε μικρά κομμάτια και να την βάλετε πάνω στη σαλάτα.

**A** Διαβάστε τις δύο συνταγές και αλλάξτε την Υποτακτική με Προστακτική: Καθαρίστε το σκόρδο....

**B** Γράψτε ή πείτε μας μια δική σας συνταγή.

