



Tzatziki



Ingredients

- 4lbs, 2 $\frac{2}{3}$ ounces plain low fat greek yogurt
- 3 $\frac{1}{2}$ cups grated or diced cucumber
- 2 tablespoons garlic powder or 3 cloves chopped
- 3 tablespoon dried dill
- 4 tablespoons lemon juice
- 4 tablespoons oil
- 2 teaspoon white vinegar
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon ground black pepper

Instructions

1. Place diced cucumbers in strainer and press to remove excess liquid
 2. In a large bowl combine yogurt, garlic, dill, lemon juice, oil, vinegar, salt and pepper.
 3. Add drained cucumbers to yogurt mixture
 4. Hold for cold service 41 degrees F or lower
- Makes approx 50 - 2 ounce portions



Tzatziki



Ingredientes

- 4 libras, 2 $\frac{2}{3}$ onzas de yogur griego natural bajo en grasa
- 3 $\frac{1}{2}$ tazas de pepino rallado o cortado en cubitos
- 2 cucharadas de ajo en polvo o 3 dientes picados
- 3 cucharadas de eneldo seco
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 4 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de vinagre blanco
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida

Instrucciones

1. Coloque los pepinos cortados en cubitos en un colador y presione para eliminar el exceso de líquido.
2. En un tazón grande combine el yogur, el ajo, el eneldo, el jugo de limón, el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta.
3. Agregue los pepinos escurridos a la mezcla de yogur.
4. Mantener para servir en frío a 41 grados F o menos. Rinde aproximadamente 50 porciones de dos onzas.