



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TEREYAĞI

Tereyağı (oda sıcaklığında)
1 avuç kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 diş rendelenmiş sarımsak
1 çay kaşığı çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı toz tatlı kırmızı biber
1 çay kaşığı taze ya da kuru kekik

Tüm baharatları oda sıcaklığında olan tereyağı ile iyice karıştırıyoruz. Daha sonra içine streç film yerleştirdiğimiz yuvarlak kurabiye kalıbı ya da kahve fincanları içine koyuyoruz (Türk kahvesi fincanı içine streç film yerleştirip yarısına kadar doldurup üstüne kaşıkla bastırabilirsiniz). Daha sonra buzdolabında donmasını bekleyip şeklini bozmadan servis esnasında çıkarabilirsiniz.