



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FISTIKLI TARATOR

Malzeme

50 gram beyaz dolma fıstığı
1 dilim bayat ekmek (100 gram)
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak
tuz.

Yapılışı

Bademleri havanda iyice dövün, bir kaseye alın. Kabuk kısmını kesip ekmeği 10 dakika ıslatın, çıkartıp elinizle sıkarak fazla suyunu atın, cevizlere katın. Sarımsağı biraz tuz ile ezin. Fıstık ve ekmek için tahta kaşıkla devamlı karıştırırken azar azar zeytinyağını katın, iyice yedirtin. Karıştırmaya devam ederek limon suyu, sarımsak ve tuzu ekleyin. Taratoru bademli yapmak isterseniz önce bademleri bir süre kaynatın sonra soğutup kabuklarını soyun ve havanda dövün.
