TARATOR (CEVİZLİ)

100 g ceviz
2 dilim ekmek İçi
2 kahve fincanı zeytinyağ
1.5 kahve fincanı sirke
2 diş sarımsak
Tuz

Cevizler dövülerek ezilir (ya da robottan geçirilir).
Kabukları çıkarılmış ve ıslatılmış 2 dilim ekmek içi katılarak iyice karıştırılır ve yine ezilir.
Bu karışıma azar azar karıştırılarak zeytinyağ katılır. Bir yandan ezerken ceviz ve ekmeklerin yağı içmesi sağlanır.
Son olarak tuz, 2 diş dövülmüş sarımsak, sirke katılır ve iyice karıştırılır.
Koyu olursa içine bir parça su katılabilir.

Not: Tarator çeşitli yemeklerin yanında sos olarak da kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:96070 • adı:Tarator (Cevizli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:30