



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK EZMESİ (ZEYTİNYAĞLI)

Beş altı diş sarmısağı ayıklayıp ince hamur oluncaya kadar havanda eziniz. Ezilmiş bir kâseye alıp damla damla zeytinyağı akıtarak tahta kaşıkla çeviriniz. Kıvama gelmeğe başlayınca tuz ve biber, limon suyu ilâve edip bir müddet çeviriniz. Biraz daha zeytinyağı akıtıp kıvamı yeter derecede olunca bir yumurta sarısı yedirip mayonez gibi renk ve kıvam verdikten sonra salçalığa koyup servis yapınız.

Not: Bu terbiye, tava edilen köftelerle balıklar içindir. Yerken, bıçağın ucuyla bolca sürmek suretiyle kullanılır. Örneğin ciğer, palamut v.b. gibi tavalarda kullanılır.