



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARAMA

200 gram tarama
1+1/2 bardak zeytinyağı
1 kahve fincanı limon suyu
1-2 kırmızı turp (veya kornişon)

Taramayı büyükçe bir kâseye koymalı. Tahta bir kaşıkla taramayı ezercesine karıştırırken damla damla dökerek 15-25 dakika gibi bir zamanda zeytinyağını yedirmeli. Bazı durumlarda taramanın taneleri kolayca ezilmediğinden bunların ezilmesi ve zeytinyağının yedirilmesi daha da uzun sürebilir. Birbuçuk bardak zeytinyağını taramaya iyice yedirdikten sonra bu defa da limonu damla damla katarak yedirmeli. Tarama beyaz bir macun durumuna gelince bunu servis tabağına almalı ve çevresini de bir - iki kırmızı turp veya kornişonla süsleyerek servis yapmalı.
