



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARAMA

100 gram tarama
1 ya da 1/2 büyük limonun suyu
bayat francala içi (2 dilim)
60 gr. süt (1/2 kahve, fincanı)
2 tatlı kaşığı soğan suyu
120 gr. sıcak su (1/2 bardak)
1/2 tatlı kaşığı acı kırmızı biber
400 gr. rafine zeytinyağı

Bir kuşaneye; 100 gram tarama ile kabuğu çıkarılmış üç çeyrek kahve fincanı sütte ıslatılmış ve hafifçe sıkılmak suretiyle çekmiş olduğu sütün ancak yarısı çıkarılmış 2 iç ve bayat francala dilimi koyarak, bir dakikayı geçmemek üzere bunları küçük ateşte dövercesine gayet hızlı karıştırmak suretiyle taramanın gevşemesini sağlamalı ve kuşaneyi hemen ateşten çekmeli, sonra gevşemiş bu ekmekli taramayı mümkünse orta incelikte bir elek veya süzgeçten geçirmek suretiyle püre haline getirmelidir. (Elek veya süzgeçten geçirilmediğinde bunları tel ya da avuç ile 5 dakika kadar dövmelidir).

Püre haline getirerek tekrar kuşaneye almış olduğumuz bu ekmekli taramaya; yarım bardak sıcak sudan ancak bir çorba kaşığını ilâve ederek bunları telle iyice bir daha dövdükten sonra, azar azar olmak üzere böylece taramaya bütün bir üç çeyrek bardak zeytinyağı ile yarım bardak sıcak suyun hepsini yedirmek suretiyle taramayı koyu bir bulamaç haline getirmelidir.

Sonra koyu bulamaç haline gelen bu taramaya; yine azar azar katmak ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle bir-bir buçuk limonun suyunu kattıktan sonra taramayı tabağa almalı ve servis yapılmalıdır.

Not: Arzu edilirse bu taramaya yarım tatlı kaşığı acı kırmızı biberle 2 tatlı kaşığı kadar da soğan suyu katılabilir.