



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEBEK TARATOR (ADANA)

Fevziye Sürmeli

500 gr. Taze börülce
3 çorba kaşığı sirke
3 dilim ekmek içi
1,5 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı Sızma zeytinyağı
4 diş Sarmısak
Tuz

Börülceleri ayıklayıp,üçe bölün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Börülceleri diri kalacak şekilde haşlayın. Suyunun 3/4 ünü süzüp kalanını bırakın. Sarmısakları dövün. Ekmek içini su ile ıslatıp, elinizle sıkarak bir kaba koyun. Cevizi ve ekmek içini birlikte robottan geçirin. Sarmısağı, tuzu, limon suyunu, zeytinyağını ekleyip, robotu tekrar çalıştırarak koyu kıvamlı bir sos hazırlayın. Börülceyi kalan suyuyla birlikte bir servis tabağına alın. Üzerine tarator sosunu döküp, soğuk olarak servis yapın.

