



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI TEREYAĞI

1 su bardağı tereyağı
Dereotu ya da maydanoz
Taze kekik
Taze biberiye
Biber
Pulbiber
1 diş sarımsak

Tereyağını bir kaseye alıyoruz. Kekik ve biberiyei ince ince kıyıyoruz. Biberin çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük küpler halinde doğruyoruz. Tüm malzemeyi, ezdiğimiz sarımsakla birlikte bir kap içinde karıştırıyoruz. Mutfak tezgahına streç filmi seriyoruz. Ortasına baharatlı tereyağını koyuyoruz ve streç filme sarıyoruz. Dondurucuya atıyoruz ve bir saat dinlendiriyoruz.