



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TARATOR

100 gram badem
2 dilim bayat (iki günlük) ekmek içi
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı limon suyu
2 diş sarımsak
Tuz

Badem, suda bir taşım kaynatılarak iç kabukları soyulur, iyice kurutulduktan sonra tahta bir havanda iyice dövülür ya da makineden geçirilerek kıyılır. Kabukları çıkarılmış ve suda ıslatılmış bayat ekmek dilimlerinin suları iyice sıkılarak çıkarılır. Sonra bir peçete içine konur ve yoğrulur. Böylece iyice ufalanan ekmek bademe karıştırılır. Birlikte havanda dövülür ya da makineden birkaç defa geçirilir. Sonra havana konan karışımı dövmeye ara vermeden üzerlerine önce 5 damla limon suyu, sonra da damla damla zeytinyağı dökülerek iyice yedirilir. Ekmekli badem, zeytinyağını iyice emdikten sonra karışıma yeteri kadar tuz, limon suyuyla karıştırılmış, dövülmüş sarımsak katılır. Tarator İyice karıştırılır ve servis yapılır.

