



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARATOR

Refika Birgöl

2 adet Domates (İri)
2 adet Kappa Biber
2 avuç Ceviz
1 çorba kaşığı Acı Biber Salçası
1 çorba kaşığı Domates Salçası
1 çay kaşığı Köfte Baharı
1 tatlı kaşığı Kimyon
3 çorba kaşığı Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Fırın tepsisine 2 adet iri domates ve 2 kappa biberi ortadan ikiye bölüp, ıslak yer aşağı gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. 280 derecelik fırının ızgarasında pişirin. Bu domates ve biberlerden güzel bir sos hazırlayacaksınız. Yaklaşık 25-30 dakika sonra domates ve kappa biberleri fırından çıkarın. Közlenmiş biberleri bir kaba alın ve üzerine bir tabak kapatarak bekletin. Bu şekilde terlediklerinde kabuklarını daha rahat soyabileceksiniz. Domateslerin de kabuklarını alarak valsoya ekleyin ve içine 2 diş sarımsağı da ekleyin. Bu arada bakır bir tavada ellerinizle ufalttığınız 2 avuç cevizi kendi yağında kavurun. İçine 1/2 çorba kaşığı acı biber salçası ve domates salçası, 1 tatlı kaşığı kimyon ve 1 çay kaşığı köfte baharı ekleyin. Son olarak da 3 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin. Bu malzemeler hafifçe tavada kavrulurken, valsoyu çalıştırın. 2-3 tur döndürdükten sonra valsodaki sosu tavaya ilave edin. Birlikte biraz çevrildikten sonra servis tabağına koyup üzerine taze kekik ekleyin. Sabah kahvaltılarında bile ekmeğinizin üzerine sürüp yiyebileceğiniz.

