



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI HARDAL

2 yemek kaşığı hardal tozu
1 çay kaşığı toz sarımsak
8 yemek kaşığı kaynar su
2 yemek kaşığı elma sirkesi
2 çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı hardal tozunun üzerine 2 çay kaşığı sarımsak tozunu ve 8 yemek kaşığı kaynar suyu ekleyip karıştırın ve birkaç dakika bekleyin.

Karışım iyice soğuyunca 2 yemek kaşığı elma sirkesini ekleyin.

4 yemek kaşığı zeytinyağını ilave edip karıştırın.

En son tuzunu da ekleyip iyice karıştırın.

Karışımı cam bir kaba alın ve Arçelik No Frost Buzdolabı'nda bekletin.

1-2 gün beklettikten sonra tüketebilirsiniz.

Not: Hardal tanesi ve hardal tohumu ayrı şeylerdir. Hardal tohumu kullanarak yapılan hardal daha acı ve daha sıvı olur. Tane hardalınız varsa Arçelik Resital Doğrayıcı içerisinde çekip toz haline getirdikten sonra kullanabilirsiniz. Hardala sıcak su ilave ederek acılığını azaltabilirsiniz. Tam tersine daha acı bir hardal elde etmek için de hazırladığınız hardala soğuk su ekleyebilirsiniz. Acılık ve keskin kokuyu azaltmak için sirke, koruk suyu gibi asidik malzemeler de kullanılabilir. 1-2 gün bekledikten sonra hardalın acılığı biraz azalacaktır. Hardalın ömrünü uzatmak için cam kase ya da kavanozda ve buzdolabında saklamanız gerekir.

