



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİNBİR GECE TEREYAĞI

Necip Usta

1 küçük soğan
1/4 diş sarımsak, çok ince kıyılmış
1/2 tatlı kaşığı adaçayı
1/2 çorba kaşığı kıyılmış ançuez
1/4 çay kaşığı hint biberi
1 bağ kıyılmış maydanoz
1/2 çay kaşığı kırmızıbiber
1/4 limonun suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı toz hardal
200 gram tereyağı

- 1) Soğanı çok ince doğrayınız. Bir tülbende koyarak üzerine soğuk su akıtarak yıkayınız ve sıkınız.
- 2) Sonra küçük bir kaba koyunuz. Üzerine yağ hariç diğer bütün malzemeyi ilâve edip bir tahta kaşık veya çırpma teliyle 3-4 dakika karıştırınız.
- 3) Daha sonra yağı çiğ olarak ilâve edip iyice karıştırınız. 30x25 ebadında bir yağlı kâğıda yağ bir madeni para kalınlığında sıkıp, düzgün yuvarlak sarınız ve buzdolabına koyunuz.
- 4) Arzu ettiğiniz zaman, kâğıdı ile 4 milim kalınlığında kesip, kâğıdını çıkarınız. Herhangi bir ızgara et tam servise giderken üzerine koyunuz veya buz üzerinde ayrı götürünüz ve masada etin üzerine koyarak servis yapınız.

Not: Bu yağ kuzu ve koyun hariç diğer bütün etlerde kullanılır.