



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDAL YAPIMI

2.5 kahve fincanı toz hardal
2 kahve fincanı üzüm sirkesi

Bir kâseye toz hardalı boşaltmalı. Bunun üstüne sirkeyi dökmeli ve kabı bir kenara kaldırıp 24 saat kadar öyle bırakmalı. Bu süre sonunda karışımı iyice çırparak birbirine yedirmeli. Bu çırpma işlemi sırasında karışım çok fazla koyu olursa çırpma sırasında birkaç damla sirke dökerek hardal sulandırılabilir. Fazla sulu hardallar için ise çırpmaya devam ederken bir tutam kadar toz hardal azar azar serpilmeli ve böylece hardal, kıvamına getirilmeli. Yukarıda tarifini verdiğimiz hardal oldukça keskindir. Fazla keskin hardallardan hoşlanmayan kimseler bu karışıma bir tatlı kaşığı kadar toz şekeri de katabilirler. Hardal bayatladıkça kuvvetinden kaybedeceğinden, daima azar azar yapıp tüketmeli.