



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI TEREYAĞI

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 orba kaşığı hardal
1 kahve kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
2 orba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Küçük bir kasede tereyağı tahta kaşıkla, hafif ve krema gibi oluncaya kadar kabartınız. Hardalı azar azar (her seferinde birer tatlı kaşığı), döverek tereyağa katınız. Tuzu, biberi ve maydanozu ekleyip, karıştırınız. Katılaşmasını sağlamak için soğutup, dilediğiniz biçimde kullanınız.

Not: Hardallı tereyağı, böbrek, ciğer, biftek, bonfile ya da ızgara balığın yanında ve sosları tadlandırmada kullanılabilir.