



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İFTARİYELİKLER

Siyah Zeytin
Halhalı Yeşil Zeytin
Pastırma
Dil Peyniri
Beyaz Peynir
Turunç Reçeli
Ceviz Reçeli
Hurma
Bal
Kaymak
Siyah Zeytin için:
Zeytinyağı
Kekik
Pul Biber
Limon Kabuğu
Sarımsak Püresi
Kişniş Tohumu
Peynir için:
Çörekotu
Roka
Bal-Kaymak için:
Nane

Siyah zeytin sofralarımızın vazgeçilmezidir. Hiçbir şey olmazsa zeytin ve su oruç açmak için yeterlidir. Siyah zeytini biraz zeytinyağı, kekik, pul biber ve tuz ile servis ettiğinizde hem o güzelim lezzetine lezzet katmış olup hem de görsel olarak biraz renk katmış olacaksınız. Yeşil zeytinin güney bölgelerimize, özellikle Antakya tarafına has olan hal halı zeytinini, buzda ve güzel bir sos ile servis etmek zeytinden başka bir tat almamızı sağlayacak. Bunun için püre halindeki sarımsağı, limon kabuğunu ve kişniş tohumunu güzelce karıştırın. Üzerine zeytinyağ döküp, buz üzerinde servis edin. İnanıyorum ki bu lezzetler çok hoşunuza gidecek. Hatta bu sosuna pide banarak yemekten de ayrıca keyif alacaksınız.

Peynir bakımından oldukça zengin bir milletiz. İftariyelik için ikram edebileceğimiz onca çeşit peynir içinden dilediğinizi seçebilirsiniz. Ben bu sefer beyaz peynir ve dil peynirini seçtim. Peynirlerin üzerine biraz çörekotu serpip, yanlarına roka koydunuz mu yerken peynirin tokluğu, çörekotunun çıtırtısına rokanın ferahlığı eşlik edecek.

Bal-kaymak ayrılmaz bir ikili neredeyse. Üzerine isterseniz ceviz koyun, isterseniz tarçın. İsterseniz ikisini birden. Ama yanına körpe nane yapraklarını eklemeyi atlamayın. Tatlının verdiği mutluluğun üzerine ağzınızı nane ile temizlemek ve ferahlatmak bir sonraki lokmaya sizi hazırlayacak.

