



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAR TARATORU

Malzeme :

1 bař karnabahar

1 fincan ceviz içi

3 dilim francala

Yarım bardak zeytinyağı

1 limon

1 tatlı kaşığı tuz

2 ay kaşığı kırmızı biber «Miktar arzuya bağlı»

Yapılışı:

Karnabahar iekleri haşlanıp dal dal ayrılarak bir tabağın içine konur ve üzerine tuz ilve edilip karıştırılır. Ceviz ilerinin kabukları ayıklanır bir havanda tuz ve ıslatılıp sıkılarak suyu szlmş francalalar ile beraber boza kıvamına gelene kadar dövülür. Ve sonra bir miktar «yarım bardak kadar» aldı-ęınca su ve limon suyu ile iyice halledilir ve adeta macun haline getirilir. Sarımsaklar da bu dvlme sırasında arzu edildiğince ilve edilir. Böylece hazırlanan taratora zeytinyağı gezdirilip yağ iyice ye-dirilir. Karnabaharın zerine bu hazırlanan tarator konarak veya karnabahar ile karıştırarak servis yapılır.