



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZZETLİ TEREYAĞI

Refika Birgöl

8 çorba kaşığı Tereyağı
4 çorba kaşığı Zeytinyağı
2 adet Limonun Kabuklarının Rendesini
6 dal Taze Kekik
6 dal Dereotu
6 dal Nane
1 çay kaşığı Karabiber
Yarım adet Acı Kırmızı Biber

Bir kaba oda sıcaklığında 8 çorba kaşığı tereyağı, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 4 çorba kaşığı limon suyu ve 1 limonun kabuklarının rendesini koyun. Yalnız tereyağının oda sıcaklığında olması çok önemli, aksi takdirde diğer malzemelerle karışmaz. Sonra içine 6 dal taze kıyılmış kekik, dereotu ve nane ekleyip yağ karışımını tatlar birbirine geçene kadar iyice karıştırın. İsterseniz hemen kızarmış ekmeğin üzerinde deneyin, ya da sonra kullanmak için yağlı kağıda sarıp derin dondurucuya yerleştirebilirsiniz.

