



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LİM GARAS MALLAH (FAS)

Kullanılacak malzeme:

2 kilo kalın kabuklu limon,

4 kilo çok ince ve küçük bir cins limon (Faslılar buna dokk derler),  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: iki cins limonu büyük bir kaba karışık olarak yerleştirmeli. Sonra bu limonları örtünceye kadar kaba su doldurmalı. Her sabah bu suyu döküp yenisini doldurarak limonları beş gün suda tutmalı.

Altıncı gün suyu döküp limonları sıralamalı. Her limonu bir kenarları yapışık kalmak üzere dörde bölmeli. Bu bölüm yerlerini iyice tuzladıktan sonra dilimleri kapamalı ve bir bütün haline getirilen limonları toprak bir kaba düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Limonların üstüne temiz ve iri bir taş koyup en az bir ay kadar bu durumda bırakmalı. Aradan birkaç gün geçince kapta birikecek tuzlu limon suyu limonların bozulmadan salamuralanmasına imkân verecektir. Böylece bir ay kalacak bu salamuradaki limonlarla pişirilecek et, tavuk ve sebze yemekleri Fas'a has bir tada bürünecektir.

---