



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TEREYAĞI

180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
1 limonun kabuğı (ince rendelenmiş)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Küçük bir kasede tereyağı tahta kaşıkla, iyice yumuşayınca kadar kabartınız. Limon kabuğı rendesi, tuz ve biberi katıp, karışımı ince tel süzgeçten geçirip, üstünü örterek buzdolabında soğuttuktan sonra, kullanınız.

Not: Limonlu tereyağı, soğuk ordövrleri süslemek için kullanılır.