



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ YAĞI

2 demet maydanoz
80 mililitre zeytinyağı
80 mililitre ayçiçeği yağı

Bir tencerede su kaynatın, geniş bir kapta da buzlu su hazırlayın.
Temizleyip ayıkladığınız maydanozları önce kaynar suya, 15 saniye sonra da buzlu suya koyun.
Suyunu süzüp kağıt havluyla ya da salata kurutucuyla iyice kurutun.
Maydanozları irice doğrayıp mutfak robotuna alın.
Üzerine zeytinyağını ekleyip 10 saniye kadar robottan geçirin.
Ayçiçeği yağını ekleyip 1 dakika daha robotta çekin.
Karışımı üzerine tülbent yaydığınız süzgece döküp 30 dakika kadar bekletin.
Tülbenti sıkıp kalan yağı da aldıktan sonra maydanoz yağı hazır.

Not: Buzdolabında 5 gün buzlukta ise 1 ay dayanır.

