



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

METRDOTELLİ TEREYAĞI

Kullanılacak malzeme:

1/2 demet maydanoz,
1 çay kaşığı kurutulmuş ve ufalanmış nane yaprağı,
200 gram tereyağı,
1 limonun suyu,
yeteri kadar tuz,
1 çay kaşığı kurutulmuş ve ufalanmış kekik otu.

Yapımı: Maydanozu temizleyip yıkadıktan sonra iyice süzmeli ve mümkün olduğu kadar ince ince kıymalı. Buna iyice ufalanmış naneyle kekiği katmalı. İyice karıştırmalı. Beri yanda tereyağını tahta kaşıkla döverek iyice yumuşattıktan sonra maydanozlu karışımı içine atmalı. Çırpıncasına karıştırmalı. Sonra bir tutam tuz serpip azar azar limonun suyunu dökmeli. Karışım iyice karışınca bunu bir yağ kâğıdına sarmalı ve buzdolabına koymalı. Salça buzdolabında donunca bunu dolaptan çıkarmalı. Yağ kâğıdını açtıktan sonra salçayı isteğe uygun biçimlerde doğramalı, salça veya ordövr olarak servis yapmalı.