



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TEREYAĞI

250 gram tereyağı
1 adet portakal
1 adet limon
Maydanoz
Tuz

250 gram yumuşatılmış tereyağı, 1 adet rendelenmiş portakal kabuğu, rendelenmiş limon kabuğu, bir tutam tuz ve 1 çay kaşığı doğranmış maydanozu spatula ile karıştırın. Salam şekli verip yağlı pişirme kağıdıyla sardıktan sonra buzdolabında bekletin.

