



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS USULÜ TARAMA

200 gram tarama
1 küçük baş soğan
170 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
2 kanve kaşığı kırmızı acı biber
3/4 kahve fincanı limon suyu

Bir büyükçe kâseye 200 gram tarama koyduktan sonra, üstünü iyice kaplayabilecek kadar soğuk su ilâve etmeli ve yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

Yarım saat sonra, taramanın, içinde yattığı suyu iyice süzmek suretile döktükten sonra buna 3/4 bardak zeytinyağını damla damla denebilecek kadar az akıtmalı ve bir taraftan da tahta kaşıkla ezercesine karıştırmak suretile, bütün yağı aşığı yukarı on beş, yirmi dakika arasında taramaya yedirmelidir.

Taramaya yağ yedirilmesi sona erince: buna, gayet ince kıyılmış 1 küçük baş soğan, 2 kah; kaşığı acı kırmızı biber ile, azar azar olmak üzere 3/4 kah. fincanı da limon suyu ilâve ederek tekrar iyice bir karıştırmak suretiyle, limon suyu ve biberin tarama ile hallolmasını temin etmeli, sonra da taramayı muntazam bir şekilde tabağa almalı veya hutta üçü ikisini tabağa muntazam bir şekilde koyduktan sonra diğer üçte birini de bir sıkma torbasına koyarak tabaktaki taramanın etrafına küçük güller sıkarak suretile taramayı süslemeli ve servis yapmalıdır.
