



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI TARAMA

90 g francala (kabukları alınmış)
90 g fûme balık yumurtası (ya da tarama için satılan kırmızı balık yumurtası)
60 g yarım yağlı lor peyniri
1/2 limonun suyu
1 diş sarımsak (dövülmüş)
bir tutam taze çekilmiş karabiber
limon dilimleri (süsleme için)

Francalayı küçük bir kâseye koyup, üstüne biraz su dökerek, suyu iyice çekmesi için birkaç dakika bekletin. Kâsedeki francalayı alıp, suyunu iyice sıkın. Sonra blendera koyup fûme balık yumurtası (ya da tarama için satılan balık yumurtası), lor peyniri, limon suyu, dövülmüş sarımsak ve taze çekilmiş karabiberi ekleyerek, kremamsı bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 45 saniye) karıştırın. Taramayı çukur bir tabağa aktarın, limon dilimleriyle süsledikten sonra servis yapın.