



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI TEREYAĞI

200 gram tereyağı
1 baş sarımsak

Bir baş sarımsaktaki dişlerin kabuklarını teker teker ayıklamalı. Sonra bunları kaynar suya atıp birkaç dakika kaynatmalı.

Sarımsaklar haşlanınca bunları sudan çıkarıp iyice kurulamalı. Kurulanmış sarımsakları havanda iyice dövdükten sonra tahta kaşıkla yumuşatılmış tereyağına katmalı ve bunları iyice çırpmalı. Sonra karışımı ince delikli tel süzgeçten geçirip üstünü nemli bir bezle örttükten sonra tabağı olduğu gibi naylon bir torbaya koymalı. Torbanın ağzını iyice bağladıktan sonra bunu bir süre buzdolabında bırakmalı.

Servis vakti sarımsaklı tereyağını dolaptan çıkarmalı. Naylon torbayı ve bezi kaldırdıktan sonra yağı türlü biçimlerde kesip garnitür olarak yemekle birlikte servis yapmalı.