



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTU TARATORU

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Kırılmış fındığı bir toprak tava içine koyup ateşte iç kabuğunu çıkaralar.

Badehu havan da bir iyice döğüp ezildikte birkaç diş sarımsak ve tuz koyup tekrar halledeler ve bir parça has ekmek içini suda gereği gibi ıslatıp onu dahi içine kodukta yine tekrar dakkedip gereği gibi inceldikte bir miktar sirke veya limonu bir miktar su ile sulandırılar.

Badehu semizotunu yaprak yaprak ayırıp bir kâse içinde tuz ile eyice karıştırıp sonra mamul taratoru üzerine dökeler ve bir mikdâr-ı vâfî zeyt yağı koyup tenâvül buyuralar.

Fındığın iç kabuğu çıkarılmasa da olur ama çıkarılsa dahi âlâ olacağı bedihidir.

Not: Karnıbahar veya ıspanak kökünü suda iyice haşlayıp âdetâ yapılmış taratoru üzerine vazedilse yine zeyt yağı dahi konulsa pek latif olur.