



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI TARAMA

Malzemesi:

200 gram tarama,
3/4 bardak zeytinyağı,
3/4 kahve fincanı limon suyu,
1 baş soğan,
2 kahve kaşığı kırmızı biber

Hazırlanışı:

Büyük bir kaseye taramayı koyduktan sonra üstünü iyice kaplayacak kadar soğuk su ilâve edin ve yarım saat kadar bir tarafa bırakın.

Yarım saat sonra taramanın içinde yattığı suyu iyice süzerek dökün. Buna zeytinyağını damla damla akıtarak bir taraftan da tahta kaşıkla karıştırın.

Bütün yağı on beş, yirmi dakikada taramaya yedirmelidir. Sonra çok ince kıyılmış soğan, kırmızı biber ile azar azar olmak üzere limon suyunu ilâve ederek tekrar iyice bir karıştırın. Limon suyu ve biberin taramaya karışmasını sağlayın. Sonra da taramayı tabağa alın.

Taramayı tost ekmeklerinin üzerlerine bolca sürerek servis yapabilirsiniz. Tarama ile salatalık turşusu ve dilim dilim kesilmiş domates çok güzel gidecektir.
