



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ SÜRME

2 su bardağı tahin
4-5 diş sarımsak
3 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı karabiber
4 çay kaşığı acı kırmızı pul biber
1 su bardağı su
Biraz tuz
2 damla limon suyu

Tahinin tamamı derince bir kaba konur. Sayılan baharatlar ve tuz eklenir. Önce limon suyunun yarısı eklenerek tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Koyu bir hal alınca ılık su yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Böylece hardal kıvamı elde edilmeye çalışılır. Bunun için limon ve ılık sudan yararlanılır. Damak zevkinize göre daha fazla sarımsak, limon ve acı pul biber konabilir.