



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAHİNLİ TARATOR

100 gr ceviz içi
2 diş sarımsak
1 tutam tuz
1 kahve fincanı tahin
2 kahve fincanı limon suyu
2 demet maydanoz
4-5 adet taze bütün ceviz içi

Ceviz içini, yağın çıkarmamaya özen göstererek, bir havanda dövün. Dövülmüş ceviz içini ayrı bir kaba aktarın. Havanı yıkayıp kuruladıktan sonra, aynı kaptaki sarımsak ve tuzu birarada dövün. Ceviz içi ve sarımsağı, tahin, limon suyu ve kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın.

Taratorun tamamını bir servis tabağına aktararak üzerini, dilerseniz, taze bütün ceviz içleriyle süsleyip servis yapın.

[ML® Hibeş için tıklayın](#)[ML® Tahinli Turp Salatası için tıklayın](#)
