



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARAMA NEDİR?

Tarama, bir anlamda balık yumurtasından yapılmış mayonez ile tarator arası bir garnitürdür. Tuzlanmış ama kurutulmamış, yaş balık yumurtasına zeytinyağı ve limon suyu yedirilmesiyle yapılır. Ufalanmış kuru ekmek içi koyan da vardır, koymayan da. Özellikle Yahudi, Rum ve Ermeni cemaatlerinin yılbaşı sofrasında eksik olmaz. Tarama yapmak için kefal, sazan veya alabalık yumurtası tercih edilebilir.
