



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARAMA

Ömür Akkor

200 gram balık yumurtası
1 bardak zeytinyağı
2 dilim ekmek içi
1 diş sarımsak
1 limon suyu

Balık yumurtalarını çukur bir kaba koyup zeytinyağını ağır ağır ilave ederken bir yandan da tahta kaşıkla çırpın. (bu işlem 15 dakika sürmeli ve hep aynı yöne karıştırmalısınız.) tarama kıvama geldiğinde mayonez gibi beyazlaşacaktır. Bu esnada içerisine limonsuyu, 2 dilim ıslatılmış sıkılmış ekmek içi ve sarımsağı ilave edip aynı yönde karıştırmaya devam edin. 10 dakika buzdolabında dinlendirip servis edin.