



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARAMA

250 gram bottarga (mumlu havyar)

Yarım kuru soğan

100 gram bayat ekmek içi

2-3 yemek kaşığı limon suyu

1 su bardağı zeytinyağı

Soğanı rendeleyip suyunu sıkın. Posasını başka bir yemekte kullanmak isterseniz kenara alın.

Bottarga'nın kabuğunu soyun. (Tadı çok yoğun gelirse birkaç saat soğuk suda bekletebilirsiniz.)

Mutfak robotuna ekleyin.

Ekmek içlerini ıslatıp sularını sıkın ve robotta bulunan bottarga'ya ilave edin.

Limon suyunu ve soğan suyunu da ekleyin.

Azar azar zeytinyağı da ekleyerek tüm malzeme mayonez kıvamına gelene kadar çekin.

Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

