



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARAMA

<https://acunn.com>

250 gram kırmızı balık yumurtası (kırmızı havyar)
3 dilim bayat ekmek
Yarım limonun suyu
1 tane soğan
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar su
Yeteri kadar tuz

Bayat ekmeklerimizi avucumuz yardımıyla ufalıyoruz. Suyunu ilave ederek bulamaç kıvamına getiriyoruz. Balık yumurtalarımızı da ekleyip, bir kabın içine alıyoruz. Diğer tarafta soğanımızı rendeliyoruz. Karışımımızın içerisine ekliyoruz. Sarımsağımızı da ezdikten sonra kabımıza ilave ediyoruz. Limon suyunu da koyduktan sonra beyaz bir karışım olana kadar karıştırıyoruz. Dilerseniz robotunuzu da kullanabilirsiniz. Zeytinyağımızı azar azar eklerken bir yandan da karıştırmaya devam ediyoruz. İyice homojen bir karışım olduğunda servis tabağımıza alabiliriz.

Not: Ekmeklerin iyice kuru olmasına özen gösterin. Aksi halde ekmekler birbirinden ayrılmayacak ve tam olarak parçalanmayacaktır.

