



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARAMA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

150 g kuru ekmeğ, kabuğu çıkartılmış
300 g balık yumurtası, sazan, kefal, levrek veya somondan
1 adet küçük boy soğan, dörde bölünmüş
7 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
20 ml limon suyu
300 ml zeytinyađı

Kuru ekmekleri suda ıslatın. Yumuşayınca suyunu sıkın ve ufalayın.

Balık yumurtasının zarlarını ayırın.

Soğan ve sarımsağı mutfak robotunda iyice çektin. Ardından ekmeği ve tuzu ekleyin ve tekrar karıştırın.

Karışıma balık yumurtasını ve limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha mutfak robotunda ezerek karıştırın.

Taramayı çırpma teli veya mikser yardımıyla aynı yöne karıştırarak azar azar zeytinyağını içine ekleyin. Rengi beyazlaşıncaya kadar karıştırmaya devam edin.

