



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARAMA

Nedim Atilla

MALZEMELER:

100 gr. taramalık balık yumurtası

3/4 süt

1/2 bardak sıcak su

1 fincan zeytinyağı

1,5 limon

2 dilim bayat ekmek içi

1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber

YAPILIŞI:

Bir tencereye balık yumurtalarını sütle ıslattığınız ekmek içlerini koyun. Ve hafif ateşte hızlı karıştırmak suretiyle taramayı gevşetip ocaktan indirin. Soma da orta incelikte bir süzgeçten geçirip püre haline getirin. Buna bir çorba kaşığı sıcak su ilâve edip telle iyice dövün. Soma bu şekilde birkaç çorba kaşığı yağ, 1 kaşık su ilâve etmek suretiyle yağın ve suyun hepsini yedirip koyu bir bulamaç haline getirin. En soma da, gene azar azar olmak üzere limon suyunu ilâve edip bir yandan da hızlıca karıştırın. Biberi de ilâve edin. Tabağa alıp servis yapın.