



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARAMA

250 gram kırmızı balık yumurtası (kırmızı havyar- işlenmemiş tarama)  
3 dilim kuru ekmeK  
½ limonun suyu  
1 adet kuru soğan (küçük boy)  
2 diş sarımsak  
½ çay bardağı zeytinyağı  
Su  
Tuz

Kuru ekmeK dilimlerinin içlerini avuçlarınızın içiyle ufalayın.Yeterince su ilave ederek koyu bir bulamaç haline getirin. Balık yumurtaları ile birlikte bir kaba alın. Soğanı rendeleyin, suyu ile birlikte kaba ilave edin. Sarmısağı da ezip kaba koyun. Limon suyunu da koyduktan sonra beyaz bir karışım haline gelen kadar çırpın ( Bu işlemi mutfak robotunda da yapabilirsiniz). Zeytinyağını çok yavaş ilave ederek çırpmaya devam edin. Karışım homojen bir hale geldikten sonra tabağa alıp etrafını zeytinlerle süsleyin. Sıcak balık yemeklerinin yanında soğuk servis yapın.



Fotoğraf "ilgi" tarafından gönderildi. 05.11.2016