



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARAMA

3 dilim ekmek içi
100 gr balık yumurtası
1 diş sarımsak
1 soğan
1 patates
1 çay bardağı zeytinyağı
1 limonun suyu

Ekmek içini biraz suyla ıslatın. Yumuşadıktan sonra suyunu iyice sıkın. Balık yumurtası, ezilmiş sarımsak, soğan ve ekmek içini blender yardımıyla karıştırın. Haşlanıp ezilmiş patates, zeytinyağı ve limon suyunu ilave edip krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Üzerini maydanoz ve kırmızı turpla süsleyin.

Not: Taramanın, esmer ekmek ve siyah zeytinle servis yapılması önerilir.
