



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARATOR (ANTEPFISTIĞI)

Antepfıstığının iç ve dış kabukları iyice soyulup/ayıklandıktan sonra açığa çıkan yemyeşil antepfıstığını havanda iyice döverek toz haline getirin. Daha sonra, bayat ekmek içini bir kâsede ıslatıp hamur haline getirin, toz antepfıstıkları ile karıştırın, ayrıca hazırlanmış limon suyunu da bunun içine katın, biraz da tuz ilâve ederek, hepsini iyice dövmeli ve koyu macun haline geldikten sonra, zeytinyağını üzerine dökün. Taratorunuzu servise sunabilirsiniz.
