



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATOR (BADEM)

Evvelâ; istenildiğ kadar bademi sıcak suya atarak kabuklarını soyduktan sonra, el havanında dövmedir. Tamamiyle ezildikten sonra, bayat iç francalayı bir kâsede ıslatıp, ezilmiş bademle karıştırmalı, ayrıca hazırlanmış limon suyunu da bunun içine katmalı, biraz da tuz ilâve ederek, hepsini iyice dövmeli ve koyu mayi haline geldikten sonra, zeytinyağını üzerine dökmelidir. Bu suretle taratorunuz hazırlanmıştır.
