TARATOR (CEVİZLİ)

Necip Usta

2 diş sarmısak
250 gram bayat ekmek içi
125 gram çekilmiş ekstra ceviz
1 kahve fincanı sirke
2 kahve kaşığı tuz
3/4 bardak rafine yağı

1) Sarmısağı bir bıçakla eziniz veya havanda tuzla dövünüz. Ekmek içini suda ıslatıp, iyice sıkıp bir kaba koyunuz. Cevizi ince makineden çekip, sarmısak ve ekmek içiyle karıştırınız.
2) Sonra, hepsini birlikte ince kalburdan veya geçirme süzgecinden geçirip çukur bir kaba koyarak bir çırpma teliyle devamlı karıştırarak limon suyunu ve tuzunu ve rafine yağını yedirip, servis yapınız.

Not: Cevizler siyah olursa, tarator acı olur.

© lezzetler.com tarif no:79722 • adı:TARATOR (Cevizli) • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:05