



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARATOR (CEVİZLİ)

100 g ceviz
2 dilim ekmek içi
2 kahve fincanı zeytinyağ
1.5 kahve fincanı sirke
2 diş sarımsak
Tuz

Cevizler dövülerek ezilir (ya da robottan geçirilir).

Kabukları çıkarılmış ve ıslatılmış 2 dilim ekmek içi katılarak iyice karıştırılır ve yine ezilir.

Bu karışıma azar azar karıştırılarak zeytinyağ katılır. Bir yandan ezerken ceviz ve ekmeklerin yağı içmesi sağlanır.

Son olarak tuz, 2 diş dövülmüş sarımsak, sirke katılır ve iyice karıştırılır.

Koyu olursa içine bir parça su katılabilir.

Not: Tarator çeşitli yemeklerin yanında sos olarak da kullanılır.