



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATOR (HİNDİSTANCEVİZİ)

Hindistancevizinin üzerindeki sert kabuğu kırılıp, ceviz meydana çıkınca iç ince kabuğunu da soyup süt beyaz kısmını bir havan içine doğrayıp havan eliyle ve kendi sütiyle iyice ezmelidir. Tamamiyle ezildikten sonra, bayat iç francalayı bir kâsede ıslatıp, ezilmiş hindistancevizi ile 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.
