



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TARATOR

Malzeme:

2 dilim ekmek içi
100 gr. ceviz «Bir bardak»
3-4 diş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım fincan sirke
1 fincan zeytinyağı

Yapılışı:

Ayıklanmış cevizler havanda biraz dövülür. Kabukları atılan ve ıslatılmış olan ekmek dilimlerinin suyu temiz bir bez arasında sıkılarak havadaki cevizlere ilâve edilir. İyice dövülerek ekmek ve cevizin birbirleri ile iyice hallolması sağlanır ve sonra buna azar azar yedirilerek zeytinyağı konur. Bu esnada devamlı dövmek suretiyle cevizlerin yağı içmesi temin edilir. Sonra bunlara dövülmüş sarımsaklar, tuzu ve sirkesi de katılıp tekrar iyice karıştırılır. Başlıbaşına bir salata olduğu gibi, haşlanmış beyin veya patlıcan kızartması ile beraber de servis yapabilirsiniz.
