



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TERATOR

100 gram ceviz veya fındık içi
1,5 kah. fincanı sirke
200 iç ekmeğ (2 dilim)
3 diş sarımsak
2 kahve fincanı zeytinyağı
biraz tuz

- 1) Bir tahta havana ceviz veya fındık koyarak, cevizler ezik bir hal alınca kadar döğmelidir.
- 2) Cevizlerin döğülmesi sona erince: kabukları çıkarılmış 2 büyükçe dilim beyaz ekmeği ıslattıktan sonra iyice sıkarak suyunu çıkarmalı ve suyu çıkarılmış bu ekmeği bir bez veya peçete içinde yoğurarak iyice ezilmesini temin etmelidir.
- 3) Sonra ezilmiş bu ekmeği, havadaki cevizlere katarak tekrar birkaç defa daha döğmek suretile ceviz ve ekmeğin birbirleriyle hallolmasını temin etmeli, sonra da bu ekmeğe cevizlere, azar azar olmak üzere, 2 kah. fincanı zeytinyağı katmalı, bir taraftan da hepsini iyice döğerek ceviz ve ekmeğin yağı iyice içmesini temin etmelidir. (Zeytinyağını katmaya başladıktan sonra buna evvelâ bir kaç damla limon suyu damlatmalıdır.)
- 4) Bilâhare bunlara, 1 miktar tuz, 2 diş doğulmuş sarımsak ile 1 kah. fincanı limon suyu katmalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra kullanmalıdır.