



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TARATOR

100 gram ceviz içi
2 dilim ekmeğin içi (iki günlük bayat olacak)
2 kahve fincanı zeytinyağı
1+1/2 kahve fincanı sirke
3 diş sarımsak

İç ceviz tahta bir havanda iyice dövülür ya da makineden geçirilerek kıyılır. Kabukları çıkarılmış ve suda ıslatılmış bayat ekmek dilimleri iyice sıkılarak suyu çıkarılır. Sonra bir peçete içine konur ve yoğurulur. Böylece iyice ufalanmalarına imkân verilir. Sonra bu ufalanmış ekmekle ceviz içi karıştırılır ve havanda dövülür ya da makineden birkaç defa geçirilir. Ekmekli cevizi dövmeye ara vermeden üzerlerine önce 5-6 damla sirke sonra da damla damla zeytinyağı dökülerek iyice yedirilir. Ekmekli ceviz, zeytinyağını iyice emdikten sonra buna yeterli kadar tuz, dövülmüş sarımsakla karışmış sirke katılır. Tarator iyice karıştırılır ve servise sunulur.