



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATOR

Malzeme:

50 gram ceviz içi,
1 dilim bayat ekmek (100 gram),
3 yemek kaşığı zeytinyağı,
3 yemek kaşığı su,
2 yemek kaşığı sirke,
3 diş sarımsak,
tuz

Yapılışı:

Cevizleri havanda iyice dövün, bir kaseye alın. Kabuk kısmını kesip ekmeği 10 dakika ıslatın, çıkartıp elinizle sıkarak fazla suyunu atın, cevizlere katın. Sarımsağı biraz tuz ile ezin. Ceviz ve ekmek işini tahta kaşıkla iyice karıştırırken azar azar zeytinyağını katın, iyice yedirtin. Karıştırmaya devam ederek sirke, sarımsak ve tuzu ekleyin.

Not: Taratoru kalamar gibi kızartma deniz ürünleri ile roka, semizotu gibi bazı salatalarda kullanabilirsiniz
