TARATOR SOS

Millî Eğitim Bakanlığı

Bayat ekmek içi (yarım ekmek)
Ceviz içi (yarım su bardağı)
Sarımsak (2-3 adet ezilmiş)
Limon suyu (bir fincan)
Zeytinyağı (yarım fincan)
Su (yarım su bardağı) veya
Yoğurt (1 su bardağı/aldığı kadar)
Tuz (yarım çay kaşığı)
Dereotu (3-5 dal/arzuya kalmış)

Bayat ekmek içini avuç içinde ufalayanız.
Ufalanmış ekmek içini su (veya yoğurt) ilave ederek bir kapta ıslatmaya bırakınız.
Sarımsakları soyup tuz ile iyice dövünüz.
Dereotunu doğrayınız. (arzuya kalmış)
Cevizleri robotta çekiniz/kıyınız.
Robottan cevizi çıkarmadan diğer tüm iç malzemeleri de koyup yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.
Robottan taratoru bir kaba alıp soğutucuda/buzdolabında 1 gün kadar dinlendiriniz.



Fotoğraf "bozayı" tarafından gönderildi. 09.02.2021

© lezzetler.com tarif no:142632 • adı:Tarator Sos • gönderen:doğal gıda • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:02