



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATOR SOS

Ekmek içi 6 dilim bayat
Ceviz içi 6 yk.
Zeytinyağı 8 yk.
Süzme yoğurt 4 yk.
Limon suyu 3 tk.
Sarımsak 4 diş
Tuz 1 çk.
Dereotu (arzuya göre) 10 dal

Bilhassa kalamar tavanın en yakın arkadaşı olan tarator sosu hazırlamak için; bayat ekmek içini küçük bir kaba ufalayın. Kabuk kısımlarını kullanmayın.

Ekmek kırıntılarını ceviz içiyle birlikte mutfak robotunda çekin.

Zeytinyağı, rendelenmiş sarımsak, taze sıkılmış limon suyu, süzme yoğurt ve tuz ile karıştırdıktan sonra dinlenmesi için buzdolabında bekletin.

Buzdolabında bekleyen ve kıvam alan tarator sosu, sıcak başlangıçların yanında ya da dip sos olarak arzuya göre incecik kıyılmış dereotu eşliğinde sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Tarator sosun yapımında yoğun kıvamda olan süzme yoğurt yerine mayonez de kullanabilirsiniz. Farklı ve daha aromalı bir tarator sos hazırlamak için; ince kıyılmış kapari ya da kornişon turşusu ekleyebilirsiniz.

