



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATOR SOS

Malzemeler (4 kişilik):

- 3 dilim bayat ekmek
- 10 adet ceviz içi
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı üzüm sirkesi
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay bardağı su
- 1/2 çay bardağı limon suyu
- Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Yapılışı:

Bayat ekmek dilimlerinin içlerini avucunuzun içi ile iyice ufalayın. Su ilave ederek koyu bulamaç haline getirin. Ceviz içlerinin kabuklarını ayıkladıktan sonra iyice dövün. Bulamaç haline gelmiş ekmek içlerine dövülmüş cevizleri, zeytinyağını, sirkeyi, dövülmüş sarımsağı, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi ilave edip karıştırın. Bir kenara koyup 10 dk. dinlendirin. Soğuk (oda sıcaklığında) olarak servis yapınız.

Not: Bu sos, Marmara ve Ege mutfaklarına has, Akdeniz'in özelliklerini taşıyan bir sostur. Kalamar tava ile de servis yapabilirsiniz. Servis yaparken buzdolabından çıkmış gibi olmamasına dikkat etmelisiniz.
