



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATORLU KEFAL

Cevizin iç kabuklarını soyarak havanda dövmelidir. Tamamiyle ezildikten sonra, bayat iç francalay bir kâsede ıslatıp, ezilmiş taze cevizle karıştırmalı, ayrıca hazırlanmış limon suyunu da bunun içine katmalı, biraz da tuz ilâve ederek, hepsini iyice dövmeli ve koyu mayi haline geldikten sonra, zeytinyağını üzerine döküp karıştırılmalıdır. Kefal haşlandıktan ve ayıklandıktan sonra, yalnız beyaz et kısımları tabağa konup üzerine hazırlanmış taratoru dökülerek servise sunulur.

Not: Kefal ve levrek tavada pişirildikten sonra da üzerine tarator dökülerek servis edilebilir.
