



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERETÜR

½ su bardağı tahin
2 yemek kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak (ezilmiş)
½ çay bardağı su
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı yoğurt (isteğe bağlı, daha hafif bir kıvam için)
Üzeri için:
Zeytinyağı
İnce kıyılmış maydanoz

Bir kasede tahin, limon suyu ve ezilmiş sarımsağı birleştirin. Tahin koyulaşacağı için suyu azar azar ekleyerek kıvam almasını sağlayın.

Mezenizin kıvamı yoğun gelirse, bir miktar daha su ekleyerek açabilirsiniz. Daha hafif bir tat için yoğurt ekleyerek karıştırabilirsiniz.

Tuz ve kimyon ekleyerek güzelce karıştırın. Eğer daha yoğun bir aroma isterseniz kimyon miktarını artırabilirsiniz.

Hazırladığınız teretürü bir servis tabağına alın. Üzerine zeytinyağı gezdirin ve ince kıyılmış maydanoz serpiştirin.

Not: Tahin kalitesine dikkat edin: Daha akışkan ve doğal tahin kullanarak pürüzsüz bir kıvam elde edebilirsiniz. Kıvamı damak zevkinize göre ayarlayın: Daha akışkan bir sos isterseniz su miktarını artırabilirsiniz. Servisten önce dinlendirin: Teretürü bir süre buzdolabında bekletmek, lezzetlerin daha iyi harmanlanmasını sağlar.