



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VEGAN MARGARİN

100 mililitre şekerless soya sütü  
Yarım çorba kaşığı yemeklik maya (nutritional yeast)  
1 çay kaşığı tuz  
200 mililitre hindistancevizi yağı  
1 çorba kaşığı elma sirkesi  
200 mililitre zeytinyağı  
2 çay kaşığı ksantam gamı  
Yarım çay kaşığı zerdeçal

Tüm malzemeleri yüksek hızda blender'dan geçirerek pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın. Silikon bir kaba yerleştirin ya da streç film ile sararak buzluğa yerleştirin. En az bir saat bekletin. Margarininiz kullanıma hazır. Tüm vegan tatlı ve yemek tariflerinde kullanabilirsiniz.

