



## Tarator



**Süre:** 10 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 su bardađı ceviz içi
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)

## **Yapılışı:**

### **1. Cevizleri Çekme:**

1. Ceviz içlerini mutfak robotunda çekerek ince kıvamda öğütün.

### **2. Karışımı Hazırlama:**

1. Bir kasede **yoğurt, tahin, ezilmiş sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve baharatları** karıştırın.
2. Ceviz içlerini ekleyerek homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

### **3. Servis:**

1. Servis tabağına alın, üzerine zeytinyağı gezdirin.
2. Üzerini kırmızı toz biber ve kıyılmış ceviz ile süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **biraz bayat ekmek içi ekleyerek kıvamı koyulaştırabilirsiniz.**