



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Tarator

Tarator



2 pangrattato
1 bicchiere di noce bianco
3 spicchi d'aglio
1 limone
5 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaio di tahini
5-6 prezzemoli
1 cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di sale

- # Sopra di pangrattato si aggiungono succo di limone tahini ed olio d'oliva si miscelano con la forchetta.
- # Dopo se aggiungono noce che è stato aglio testato Comino e prezzemolo macinato insieme con sale.
- # Se miscelano finché arriva la coerenza di pasta.
- # Servirsi insieme con fette di pane.

Nota: Si può cambiare aggiungere tahini e prezzemolo nella taratora.