



Таратор или **таратур** („тартоур“ во Струмица) е освежителна салата или ладна супа, особено популарна во топлата пролет и жешкото лето.

Состојки (за четворица)

- една глава лук
- половина килограм кисело млеко
- две свежи краставици
- 100ml сончогледово или маслиново масло
- една мала лажица сол
- дрвен сад за толчење
- дрвен толчник

Лукот се дели на чешниња и се лупи. Чешнињата се ставаат во дибекот со сè солта и се толчат сè додека не се добие еднолична маса. Во дибекот се додава сето масло и со толчникот се меша сè додека маслото не се впије во истолчениот лук. Масата треба да добие конзистенција слична на мајонез. Киселото млеко се истура во длабок порцелански или стаклен сад и во него се додава истолчениот лук. Се меша за да се изедначи. Ако киселото млеко е прегуство, некои додаваат малку студена вода. Други пак претпочитаат тараторот да остане погуст.

Краставиците се мијат и се лупат. Потоа со остар нож се сецкаат на ситни парченца. Наместо нож може да се употреби ренде. Иситнетите краставици се додаваат во смесата. По можност, се зачинува со листови свеж копар (*Anethum graveolens*).

Готовиот таратур пред сервирањето се лади во фрижидер. Непосредно пред послужувањето може да се додадат коцки мраз.