

# Acil Ezme

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~58 kcal

Açılış 13/10

Acil Ezme, domates, biber ve nar ekşisinin çok ince kıyıldığı Güneydoğu kebab sofralarında şahçağan sulu ve canlı bir başlangıçtır.

## Malzemeler

- 3 adet Domates
- 1 adet Kalya biber
- 2 adet Yeşil biber
- 0.5 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 yaprak Marul

## Yapılış

1. Domatesleri çekirdeklerinden arındırın, biberleri çok ince doğrayın tahtayla kuru tutun.
2. Domates, biber, soğan ve maydanozu çok ince kıyın.
3. Nar ekşisi ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.
4. Acil Ezmeyi marul yapraklarıyla soğuk servis edin.
5. Acil Ezme salatasını diki dokusunu koruyarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri rondoda püre yapmadan elde ince kıymalezmeye gerçek dokusunu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları nar ekşisi ve salkavaş eşliğinde soğuk meze tabağında sunun.