

Edirne Baharatlı Lor Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 1/10

Edirne baharatlı lor ezmesi, lor peynirini biber ve otlarla çırparak Trakya kahvaltılarını sürebilir, canlı bir başlangıç hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 0.5 çay kaşığı Kırmızı biber
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Loru çatal yardımıyla ezin, topakları kırın.
2. Kırmızı biber, kıyılmış dereotu ve zeytinyağı ekleyin.
3. Karşını homojen hale gelene kadar birkaç dakika karıştırın.
4. Ezmeyi 15 dakika dinlendirip meze gibi servis edin.

PÜF NOKTASI

Loru çatala 2-3 dakika ezmek sürebilir pürüzsüz bir doku verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmak ve salatalardıyla soğuk meze olarak sunun.

Alerjenler

Süt