

Bezelyeli Naneli Ezme

Toplam 14 dk

Hazırlık · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 2/10

Bezelyeli naneli ezme, haşlanmış bezelyeyi nane ve limonla buluşturarak taze, parlak ve kızzarmak yanında hoş duran bir dip hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Bezelye
- 0.3 demet Nane
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Bezelyeyi kaynar suda 3-4 dakika haşlayıp hemen süzün.
2. Naneyi ince kıyıp limon suyu ve zeytinyağıyla bir kaptaki birleştirin.
3. Sıcak bezelyeyi çatalla ezerek pütürlü bir püre hazırlayın.
4. Naneli sosu bezelyeye yedirin, kırmızımsı yeşil kalacak kadar kızaşevirin.
5. Ezmeği 10 dakika dinlendirip dip ya da meze gibi servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi çok uzun çekmemek ezmede hafif taneli doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızzarmak üstünde ya da yanındaserin halde servis edin.