

# Hatay Biberli Cevizli Ekmek Aş1

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 3/10

Hatay biberli cevizli ekmek aş1 bayat ekmeği ceviz ve biber salçasıyla buluşturarak sıcak ve paylaşılabilir bir tabak hazırlar.

## Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmek
- 1.5 yemek kaşığı Biber salçası
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1.5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Su

## Yapılış

- Biber salçasını yağda 1-2 dakika çevirerek kokusunu açın.
- Suyu ve cevizi ekleyip kısık ateşte kaynatın.
- Bayat ekmeği iri lokmalar halinde doğrayıp sosu alın.
- Ekmek sosu çekince karıştırıp peze gibi servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeđi çok küçük doğramamak dokuyu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serpip ekmek aş1nı keze tabağında sunun.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş