

# Aydın BÖrölce Ezmesi

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

5 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 2/10

Aydın usulü bÖrölce ezmesi, haşlanmış bÖrölceyi sarımsak ve limonla açarak Ege meze tabağına hafif ama doyurucu bir dip taşır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış bÖrölce
- 1 diş Sarımsak
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. BÖrölceyi süzüp ezme kabına alın.
2. Sarımsak limon suyu, zeytinyağı ve tuzu ekleyip karıştırın.
3. BÖrölce ezmesini 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

BÖrölceyi tamamen püre yapmadan ezmek dipte daha iyi ağız hissi bırakır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip ekmek dilimleriyle birlikte servis edin.