

Börülceli Ekşi Ot Kavurması

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~116 kcal

Açılış 4/10

Ayvalık usulü börülceli ekşi ot kavurması deniz börülcesini yabani otlar ve limonla buluşturarak diri, tuzlu ve Ege esintili bir meze çikarır.

Malzemeler

- 150 gr Deniz börülcesi
- 120 gr Karşlot
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşık Limon suyu
- 2 yemek kaşık Zeytinyağı

Yapılı

1. Deniz börülcesi malzemesini ince ince doğrayın.
2. Karşlot ve Sarımsak malzemelerini kasede karıştırın.
3. Deniz börülcesi ve Karşlot karışımını pürüzsüz kıvamına gelene kadar ezin.
4. Deniz börülcesini mezeyi soğutup servis tabağında dikkatlice alın.

PÜF NOKTASI

Deniz börülcesini tuzunu kontrol ederek kullan, ekstra tuz gerekemeyebilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne limon sıkarak kavurmayı meze tabağında servis edin.