

# Adıyaman Cevizli Biber Kavurması

Toplam 22 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 3/10

Adıyaman cevizli biber kavurması kavrulmuş biberi ceviz ve sarımsakla bağlayarak Güneydoğu sofralarında ekmeğe sürülen koyu, acılı bir meze kurur.

## Malzemeler

- 4 adet Kalya biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Lavaş

## Yapılışı

- Biberleri ince doğrayın.
- Biberleri yağda 8 dakika kavurup sarımsak ekleyin.
- Cevizle birlikte iri çekip lavaşla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri tavadan sonra 5 dakika dinlendirmek cevizle daha kolay ezilmelerini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak lavaşla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten