

Cevizli Biberli Patlıcan Dip

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Kirkkareli usulü cevizli biberli patlıcan dip, köz patlıcan, kırmızı biber ve cevizle buluşturarak yoğun, ıslı ve ekme banmal bir aperatif yapar.

Malzemeler

- 3 adet Köz patlıcan
- 2 adet Köz kırmızı biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Köz patlıcanı süzüp bıçakla ince kıyıp suyu fazla kalmasını.
2. Köz kırmızı biberi ve cevizi birlikte iri taneli olacak kadar çekin.
3. Patlıcan biberli karışımına zeytinyağıyla neze kıvam verin.
4. Dip'i 15 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi kabuğundan arındırarak dip içinde pürüzsüz bir sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip dipi soğuk meze tabağında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş