

# Cevizli Biberli Yoğurt Ezme

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Artvin usulü cevizli biberli yoğurt ezme, biberi yoğurt ve cevizle buluşturarak serin, yoğun ve sürülebilir bir meze yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Kalya biber
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak

## Yapılışı

1. Kalya biberleri közleyin, 12-15 dakika sonra soyup ince kıyın.
2. Sarımsağı ezin, süzme yoğurtla pürüzsüz olana kadar karıştırın.
3. Köz biber ile cevizi yoğurtlu tabana yedirin.
4. Ezmeği 20 dakika soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Biberi kızdırmak ezmede çığ tat kalmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serpip yoğurt ezmesini soğuk meze olarak sunun.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş