

# Cevizli Domatesli Biber Dip

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Hatay usulü cevizli domatesli biber dip, kapy biberi domates ve cevizle buluşturarak yoğun, ekşi ve sofray1 açan bir meze hazırlar.

## Malzemeler

- 2 adet Kapy biber
- 2 adet Domates
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Biberleri yumuşayana kadar 10-12 dakika fırınlayın.
2. Domates, ceviz ve biberi mutfak robotunda çekin.
3. Karş1m zeytinyağı ekleyip iyice pürüzsüzleştirin.
4. Dip sosu soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeksiz kullanmak dip içinde sulu bir doku oluşmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş