

Cevizli Kapy Ezme

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Hatay usulü cevizli kapy ezme, köz kapy biberi ceviz ve sarımsakla buluşturarak hafif isli, yoğun ve sofraya açan bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Köz kapy biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Köz kapy biberleri süzüp ince kıyıp fazla suyunu bırakın.
2. Ceviz ile sarımsağı birlikte iri dokulu bir ezme haline getirin.
3. Biberi ekleyip zeytinyağıyla meze kıvamına gelene kadar karıştırın.
4. Ezmeği 15 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kapy biberi doğradıktan sonra süzgeçte 3 dakika bekletmek ezmede fazla su kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş ya da kızarmış ekmelele kapy ezmesini soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş