

Cevizli Lorlu Havuçlu Dip

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Bilecik usulü cevizli lorlu havuçlu dip, havucu lor ve cevizle buluşturarak kremamsı hafif tatlı ve mezelik bir dip yapar.

Malzemeler

- 3 adet Havuç
- 150 gr Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Havuçları ince rendeleyin, zeytinyağında 6-7 dakika yumuşatın.
- Sotelenen havucu 110 gr peyniriyle karıştırın.
- Cevizi iri kırılıp dibe dokulu bir yapı vermek için ekleyin.
- Mezeyi 20 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Havucu tavada 4 dakika çevirmek sertliğini alır ve rengini canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve krakerle, dipi soğuk meze olarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş