

Cevizli Sarımsaklı Köpük Biber Ezme

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Hatay usulü cevizli sarımsaklı köpük biber ezme, biberi ceviz ve sarımsakla buluşturarak yoğun, hafif köpüklü bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kalya biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kalya biberleri közleyin, 12-15 dakika sonra soyup ince doğrayın.
2. Sarımsak ve cevizi birlikte ezerek yoğun bir taban hazırlayın.
3. Köz biberi ekleyin, zeytinyağıyla hafif köpüksü bir kıvam verin.
4. Ezmeği 15 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Blenderda kıymek ezmede hava kalsa da biber dokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş eşliğinde biber ezmesini serin meze tabağında sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş