

Enginarlı Bakla Ezmesi

Toplam 28 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Aydınsulu enginarlı bakla ezmesi, iç baklay enginar ve zeytinyağıyla buluşturarak hafif, ipeksi ve meze tabakları için uygun bir aperatif hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı iç bakla
- 2 adet Enginar kalbi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılı

1. İç baklay yumuşayana kadar 12-15 dakika haşlayın.
2. Enginar kalplerini küçük doğrayı hazırlayın.
3. Bakla, enginar ve limon suyunu robotta çekin.
4. Zeytinyağı ekleyip ezmeyi pürüzsüz hale getirin.

PÜF NOKTASI

Baklay kabuksuz kullanmak ezmede daha pürüzsüz bir sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.