

Girit Ezmesi

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 13/10

Girit ezmesi, Ezine peyniri ve yeşil otlarla zeytinyağıyla zildığı, Ege meyhane kültürünün ferah ve tuzlu başlangıçlarıdır.

Malzemeler

- 200 gr Ezine peyniri
- 100 gr Labne
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.3 demet Dereotu
- 6 yaprak Nane
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 dilim Ekmek

Yapılışı

1. Ezine peyniri ve labneyi çatalla ezin.
2. Ceviz, dereotu, nane ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.
3. Girit ezmesini ekme dilimleriyle soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri tamamen püre yapmak yerine hafif taneli bırakmak mezeye daha canlı bir ağız hissi verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekme dilimleriyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş