

# Tekirdağ Koruklu Peynir Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 11/10

Tekirdağ koruklu peynir ezmesi, beyaz peyniri koruk suyu ve zeytinyağıyla çararak bağ sofraları nazulu, ekşi ve sürülebilir bir meze hazırlar.

## Malzemeler

- 200 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Koruk suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kekik

## Yapılış

1. Peyniri çatal yardımıyla ezin.
2. Koruk suyu, zeytinyağı ve kekiği ekleyip karıştırın.
3. Ezmenin kıvamını düzelterip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Koruk suyunu azar azar eklemek kıvamıyla fazla inceltmeden denge kurar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanında zarnı eklemek ve zeytin bulundurun.

## Alerjenler

Süt