

Köz Biberli Barbunya Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 14/10

Barbunya ve köz biber birlikte ezildiğinde ekmeğe sürülen, meze ile dip arasında duran güçlü bir tabak olur.

Malzemeler

- 250 gr Haşlanmış barbunya
- 2 adet Közlenmiş kapa biber
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Barbunya ve köz biberi mutfak robotuna alın.
2. Sarımsak ve zeytinyağıyla sarımsakları çekin.
3. Tuzunu ayarlayıp servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Barbunyayı çok püre yapmayı hafif taneli doku ekmeğin üstünde daha iyi durur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip kızartma ile servis edin.