

Maydanozlu Peynir Ezmesi

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Tekirdağ usulü maydanozlu peynir ezmesi, beyaz peyniri yoğurt ve maydanozla buluşturarak ekmeğe sürülen serin bir meze yapar.

Malzemeler

- 180 gr Beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Beyaz peyniri çatalla ezin.
2. Yoğurt ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.
3. Maydanozu ve karabiberi katıp soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri çatalla ezmek blendera göre daha pütürlü ve iştah açıcıdır doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakla soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt