

Nohutlu Yoğurt Ezmesi

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 14/10

Kirikkale usulü nohutlu yoğurt ezmesi, haşlanmış nohudu sarımsaklı yoğurt ve nane ile buluşturarak serin, tok ve meze sofraları için uygun bir tabak kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılış

1. Haşlanmış nohudu süzdürüp kaba alın.
2. Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve naneyi pürüzsüz olana kadar karıştırın.
3. Nohudun yarısını hafifçe ezip yoğurtlu karışım ekleyin.
4. Ezmenin üstünü düzleyip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Nohudun yarısını ezip yarısını bütün bırakmak tabakta daha dengeli doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ezmeyi serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip eklemek koyun.

Alerjenler

Süt