

Sumaklı Nohut Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Diyarbakır sumaklı nohut ezmesi, nohudu sumak ve sarımsakla buluşturarak tok, ekşili ve sürülebilir bir meze hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Haşlanmış nohudu süzüp sarımsakla birlikte ezmeye uygun kaba alın.
2. Limon suyu ve zeytinyağı ekleyip nohutları pürüzsüzleşene kadar ezin.
3. Sumağı içine karıştırıp çok koyuysa bir miktar soğuk suyla açın.
4. Ezme kasesini 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumağı servis öncesi serpmek mor rengini ve tazeliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta küçük kaselerde veya ayrı bölümlerde sunun; yanına limon dilimi, taze ekmek ve bir kase zeytin yerleştirin.