

Susamlı Köz Biber Ezme

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 3/10

Adana usulü susamlı köz biber ezme, köz biberi susam ve sarımsakla buluşturarak yoğun, hafif isli ve sofraya açan bir meze çikarır.

Malzemeler

- 4 adet Köz biber
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Köz biberleri ince doğrayıp fazla suyunu süzerek kaseye alın.
- Susamı kuru tavada 2 dakika kavurup sarımsakla ezin.
- Biberi sarımsak ve zeytinyağıyla patalla ezer gibi karıştırın.
- Kavrulmuş susamı son aşamada ekleyin, ezmeyi soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Susamı 2 dakika kuru tavada çevirmek ezmede daha canlı bir aroma verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, tadı için çikarın ve eklemek veya lavaş dilimlerini koyun.

Alerjenler

Susam