

Tahinli Isotlu Köpülenmiş Biber Ezme

Toplam 18 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Adıyaman usulü tahinli isotlu köpülenmiş biber ezme, biberi tahin ve isotla buluşturarak yoğun, hafif dumanlı ve sürülebilir bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Köz kapa biber
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Köz kapa biberleri süzdürüp ince kıyın.
2. Tahin, isot ve zeytinyağı karışımında pürüzsüzleştirin.
3. Biberi tahinli karışıma ekleyip havadar ezme kıvamına getirin.
4. Ezmeği 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi blenderda 20 saniyeden uzun çekmemek ezmede fazla hava oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Susam