

İspanaklı Cevizli Sarımsaklı Soğanlı Utskho Suneli ve Narla Yoğurtlu Gürcü Soğuk Mezesidir.

Toplam 28 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 3 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 13/10

Pkhali, haşlanmış ıspanak, ceviz, sarımsak, kışniş, sirke, utskho suneli ve narla yoğurtlu Gürcü soğuk mezesidir.

Malzemeler

- 600 gr Ispanak
- 1.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Taze kışniş
- 2 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı Öğütülmüş kışniş tohumu
- 1 çay kaşığı Utskho suneli
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 su bardağı Nar tanesi
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Ispanağı kaynar suda 3 dakika haşlayın.
2. Ispanağı süzüp soğutun, elinizle sıkıp ince kıyın.
3. Ceviz içi, kuru soğan, sarımsak, taze kışniş, üzüm sirkesi, öğütülmüş kışniş tohumu, utskho suneli, pul biber ve tuzu robottan geçirin.
4. Cevizli harc ıspanakla yoğurun.
5. Karşınımda küçük toplar yapıp nar tanesiyle süsleyin.

PÜF NOKTASI

Ispanağı çok iyi sıkıp makçevizli harcın sulanmadan küçük toplar halinde durmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Nar taneleri ve ekşi mayalı ekmelele soğuk meze tabağında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

