

Tereyağlı Bezelye Ezmesi

Toplam 13 dk

Hazırlık · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 14/10

Bezelye, tereyağ ve limonla ezildiğinde sandviçlere de mezelere de uyacak açlıkkenkli bir sürmelik olur.

Malzemeler

- 300 gr Bezelye
- 20 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 6 yaprak Nane

Yapılış

1. Bezelyeyi 4 dakika haşlayın.
2. Tereyağ ve limonla blenderdan geçirin.
3. Nane ekleyip servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi fazla pişirmeyin; canlı rengi ve taze tadı kaybolur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği üstüne sürerek servis edin.

Alerjenler

Süt