

# Zeytinli Acur Ezmesi

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Kilis usulü zeytinli acur ezmesi, acuru siyah zeytin ve sarımsakla buluşturarak serin bir meze çikarır.

## Malzemeler

- 2 adet Acur
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı SİYAH ZEYTİN
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı ZEYTİNYAĞI
- 1 yemek kaşığı LIMON SUYU

## Yapılışı

1. Acuru küçük küp doğrayıp hafif tuzlayın.
2. Zeytin ve sarımsağı ince çekin.
3. Tüm malzemeyi karıştırıp ezmeyi dinlendirmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Acuru tuzla ovup 5 dakika bekletmek fazla suyunu bırakmasını yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.