

# Zeytinli Biber Ezmesi

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

6 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 2/10

Hatay zeytinli biber ezmesi, köz biberi siyah zeytin ve cevizle buluşturarak keskin, sürülebilir ve meze masası için ideal bir ezme yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Közlenmiş k1rm biber
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 0.3 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Közlenmiş k1rm biberlerin suyunu süzüp ince doğrayın.
- Siyah zeytini çekirdeklerinden ayrılarak cevizle birlikte iri çekin.
- Biberi karıştırmak için, zeytinyağıyla ezme k1vayın.
- Mezeyi 15 dakika dinlendirip aromaların birleşmesini bekleyin.

### PÜF NOKTASI

Zeytini son anda eklemek ezmenin rengini kirletmeden tanecik hissi bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kavrulmuş çam fıstığı ve taze k1y1mlereotu serpip Ege sofrası kurgusu yapın.

## Alerjenler

Kuruyemiş