

Acil Ezme

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~58 kcal

Açılış 13/10

Acil ezme, domates, biber ve nar ekşisinin çok ince kıyıldığı Güneydoğu kebab sofralarında şahçağan sulu ve canlı bir başlangıçtır.

Malzemeler

- 3 adet Domates
- 1 adet Kalya biber
- 2 adet Yeşil biber
- 0.5 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 yaprak Marul
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yeşillikleri ve ana malzemeleri ayırma aşamasında kase kalabalıklaşmasın.
2. Domates, biber, soğan ve maydanozu çok ince kıyın.
3. Nar ekşisi ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.
4. Marul yapraklarıyla soğuk servis edin.
5. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.
6. Karşımı taze tabağa alınyesillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.
7. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri rondoda püre yapmadan elde ince kıymalezmeye gerçek dokusunu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yapraklarını nar ekşisi ve salkavaş eşliğinde soğuk meze tabağında sunun.