

# Edirne Baharatlı Lor Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 11/10

Edirne baharatlı lor ezmesi, lor peynirini biber ve otlarla çırparak Trakya kahvaltılarında sürebilir, canlı bir başlangıçlardır.

## Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 0.5 çay kaşığı Kırmızı biber
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılı

1. Loru süzerek kurutun, dereotunu k1y1 zeytinyağı ve baharatlarla karıştırın.
2. Loru çatalla yardımıyla ezin, topakları ortadan.
3. Kırmızı biber, k1y1 dereotu ve zeytinyağı ekleyin.
4. Karışımı çatalla ezerek pürüzsüz ve sürebilir hale getirin.
5. Ezmeyi 15 dakika dinlendirip meze gibi servis edin.

### PÜF NOKTASI

Loru çatalla 2-3 dakika ezme sürebilir pürüzsüz bir doku verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekme ve salatalıklımleriyle soğuk meze olarak sunun.

## Alerjenler

Süt