

Hatay Biberli Cevizli Ekmek Aş1

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 3/10

Hatay biberli cevizli ekmek aş1 bayat ekmeği ceviz ve biber salçasıyla buluşturarak sıcak ve yağlı ve paylaşımlı bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmeđ
- 1.5 yemek kaşık Biber salçası
- 0.5 su bardađ Ceviz
- 1.5 yemek kaşık Zeytinyađ
- 1 su bardađ Su

Yapılış

1. Biber salçası ve zeytinyağı orta ateşte 2 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
2. Sıcak suyu azar azar ekleyip salçayı boza kıvamına getirin sosu açın.
3. Cevizi iri çekip sosu katı ve 2 dakika kaynatarak lezzeti yoğunlaştırın.
4. Küp doğranmış ekmeği sosu alıp pezmeden karıştırın ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeđi çok küçük doğramamak dokuyu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serpili ekmeğ aş1 keze tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş