

Hatay Cevizli Biber Ezmesi

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 11/10

Hatay cevizli biber ezmesi, kurutulmuş biber, ceviz ve nar ekşisinin dengesiyle hem ekmeğe sürülen hem de mezeye dönen güçlü bir Güney sofrası lezzetidir.

Malzemeler

- 6 adet Kuru kırmızı biber
- 1 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Kuru kırmızı biberleri sıcak suda 10 dakika yumuşatın. Sonra suyunu iyice süzün.
2. Biberleri ceviz, nar ekşisi, zeytinyağı ve kimyonla robota alın.
3. Karşılıklı olarak 10 saniye kadar aralıklarla çalıştırarak, tamamen sıvı hale getirmeyin.
4. Hatay usulü cevizli biber ezmesini serinletip meze tabağında servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberleri uzun bekletmeden yumuşatmak rengin matlaşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Zeytinyağı gezdirip lavaşla soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş