

# Adıyaman Cevizli Biber Kavurması

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 3/10

Adıyaman cevizli biber kavurması kavurulmuş biberi ceviz ve sarımsakla bağlayarak Güneydoğu sofralarında ekmeğe sürülen koyu, acı bir meze kurur.

## Malzemeler

- 4 adet Kapy biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Lavaş

## Yapılışı

- Biberleri ince doğrayıp çekirdeklerini ayırın. Cevizi iri parçalar halinde hazırlayın.
- Biberleri yağda orta ateşte 8 dakika yumuşayıp kokusu çıkana kadar kavurun.
- Sarımsak ekleyip acıyanmadan açılana kadar çevirin.
- Cevizi karıştırmak için dokulu bir lavaşla 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri tavadan sonra 5 dakika dinlendirmek cevizle daha kolay ezilmelerini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sıcak lavaşla 11 servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten