

# Antep Usulü Cevizli Biberli Dip

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılım 11/10

Antep usulü cevizli biberli dip, köz biberi ceviz ve sarımsakla hazırlanarak meze tabağına sunulabilir yoğun bir lezzet taşır.

## Malzemeler

- 3 adet Kırım kalya biber
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 4 adet Lavaş

## Yapılı

1. Kalya biberleri 230°C fırında kabukları kararana kadar közleyin, sonra soyun.
2. Biber, ceviz, sarımsak zeytinyağı ve kimyonu mutfak robotunda çekin.
3. Dip kıvamını kontrol edin, gerekirse bir kaşık suyla biraz açın.
4. Karşın 10 dakika dinlendirin, sonra lavaş eşliğinde soğuk meze gibi sunun.

### PÜF NOKTASI

Biberin suyunu süzmek dipin ekmek üstünde daha tok durmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında lavaş ile serin servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten