

# Cevizli Biberli Yoğurt Ezme

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 3/10

Artvin usulü cevizli biberli yoğurt ezme, biberi yoğurt ve cevizle buluşturarak serin, yoğun ve sürülebilir bir meze yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Kalya biber
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Biberi küçük doğrayıp zeytinyağında 4 dakika diriliği azalınca kadar çevirin.
2. Cevizi ince çekin, birkaç iri parça ayrı olarak süslemesi için bekletin.
3. Yoğurdu tuz ve sarımsakla 10 dakika biberli karışımına katın.
4. Ezmenin üstüne ayrı olarak cevizleri serpin ve soğuk meze olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Biberi kavurmak ezmede çiğ tat kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serpip yoğurt ezmesini soğuk meze olarak sunun.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş