

# Cevizli Çökelek Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açlık bar 5/10

Çökelek, ceviz ve yeşillikle hazırlanan bu kırsal kahvaltılık reçete ve İç Anadolu sofralarında ekmeğe sürülerek yenir.

## Malzemeler

- 200 gr Çökelek
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Çökeleği çatalla ezip pütürleri küçültün.
2. Cevizi bıçakları kırıntıya geçirmeye rindodan geçirmeyin.
3. Maydanoz, zeytinyağı pul biber ve tuzu çökeleğe ekleyin.
4. Karışımı 1 dakika ezerek karıştırılabilir kıvamoluşsun.
5. Cevizle süsleyip kızarmakla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Cevizi son anda eklemek ezmenin dişe gelen dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakla üstünde, çökelek ezmesini serin meze olarak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş