

Cevizli Domatesli Biber Dip

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 3/10

Hatay usulü cevizli domatesli biber dip, kapy biberi domates ve cevizle buluşturarak yoğun, ekşi ve sofray1 açan bir meze hazırlar.

Malzemeler

- 2 adet Kapy biber
- 2 adet Domates
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak
- 1 adet Lavaş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Biber ve domatesi közleyip kabuklarını soyun, fazla suyunu süzdürün.
2. Cevizi ince çekin ve sarımsağı tuzla ezerek aromayı çıkarın.
3. Köz sebzeleri ceviz ve sarımsakla karıştırıp püf noktası için pütürlü birakın.
4. Dipi zeytinyağıyla parlatın, 10 dakika dinlendirip lavaş yanlarında sunun.

PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeksiz kullanmak dip içinde sulu bir doku oluşmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Cevizli domatesli biber dipini küçük kaseye yayıp ceviz kırıklarla süsleyin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten