

# Cevizli Kapy Ezme

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 3/10

Hatay usulü cevizli kapy ezme, köz kapy biberi ceviz ve sarımsakla buluşturarak hafif isli, yoğun ve sofraya açan bir meze yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Köz kapy biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Kapy biberleri doğrayarak köz kokusu için tavada kıs süre yumuşatın.
2. Cevizi ince çekin, birkaç iri kırıntı son dokunuş için ayırın.
3. Biber, ceviz, sarımsak ve zeytinyağı ekterek yoğun kıvam karıştırayın.
4. Kapy ezme yi 10 dakika dinlendirin ve üstüne ayrı olarak cevizleri serpin.

### PÜF NOKTASI

Kapy biberi doğradıktan sonra süzgeçte 3 dakika bekletmek ezmede fazla su kalmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş ya da kızartma ile kapy ezmesini soğuk servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten