

Cevizli Lorlu Havuçlu Dip

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 13/10

Bilecik usulü cevizli lorlu havuçlu dip, havucu lor ve cevizle buluşturarak kremamsı hafif tatlı ve mezelik bir dip yapar.

Malzemeler

- 3 adet Havuç
- 150 gr Lor peyniri
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Havucu ince rendeleyip suyunu hafifçe sıkıp tavaya alın.
- Havucu zeytinyağında 4 dakika yumuşayana kadar çevirip alın.
- Lor ve cevizi ekleyip dip kıvamına kadar nazikçe karıştırın.
- Karışımı soğuk servis tabağına yayıp üzerine üstünü cevizle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Havucu tavada 4 dakika çevirmek sertliğini alırken rengini canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve krakerle, dipi soğuk meze olarak servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş