

Cevizli Sarımsaklı Köpük Biber Ezme

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 3/10

Hatay usulü cevizli sarımsaklı köpük biber ezme, biberi ceviz ve sarımsakla buluşturarak yoğun, hafif köpüklü bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kalya biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Biberi köz tadılana kadar 6 dakika çevirin ve kabuğunu soyun.
2. Ceviz ve sarımsakları ekleyip karışımın parçalanacak şekilde hazırlayın.
3. Biberleri kısarak karışımın köpüksü ama sulu olmayan bir doku bırakın.
4. Ezmesini tabağa alıp 10 dakika dinlendirin ve lavaşla servis edin.

PÜF NOKTASI

Blenderda karıştırmak ezmede hava kalsa da biber dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş eşliğinde biber ezmesini serin meze tabağında sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten