

# Enginarlı Bakla Ezmesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 3/10

Aydınlı enginarlı bakla ezmesi, iç baklay enginar ve zeytinyağıyla buluşturarak hafif, ipeksi ve meze tabakları için uygun bir aperatif hazırlar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı iç bakla
- 2 adet Enginar kalbi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Baklayı tuzlu suda 12 dakika yumuşayana kadar haşlayınız.
2. Enginarı küçük doğrayarak baklayla birlikte ezilecek kıvamda getirin.
3. Karşınıza zeytinyağı ve limonla açılmış pürüzsüz ama tok bir ezme yapın.
4. Ezmesini soğuk tabağa alıp üstüne dereotu serpip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Baklayı kabuksuz kullanmak ezmede daha pürüzsüz bir sonuç verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Enginarlı bakla ezmesini soğuk tabağa yayıp limonlu zeytinyağı üstünden gezdirin.