

# Girit Ezmesi

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 3/10

Girit ezmesi, Ezine peyniri ve yeşil otlarla zeytinyağıyla hazırlanmış, Ege meyhanesi kültürünün ferah ve tuzlu başlangıçlarıdır.

## Malzemeler

- 200 gr Ezine peyniri
- 100 gr Labne
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.3 demet Dereotu
- 6 yaprak Nane
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 dilim Ekmek

## Yapılışı

1. Ezine peyniri ve labneyi çatalla ezilip kremi ama yoğun bir taban hazırlayın.
2. Cevizi iri çekin, dereotu ve naneyi ince kıyın.
3. Otları cevizi ve zeytinyağıyla peynirli karıştırmayın.
4. Soğuk tabağa alın ve ekmeğin dilimleriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri tamamen püre yapmak yerine hafif taneli bırakmak mezeye daha canlı bir ağız hissi verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızartılmış ekmeğin dilimleriyle soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş