

Şanlıurfasotlu Mercimek Ezmesi

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 2/10

Şanlıurfasotlu mercimek ezmesi, kırmızı mercimeği isot ve sarımsakla ezerek sofraya açılır, sürülebilir ve tok bir meze taşır.

Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 tatlı kaşığı isot
- 2 diş sarımsak
- 1 adet tırnak pide

Yapılış

- Kırmızı mercimeği suyla birlikte tencereye alıp yumuşayana kadar 15-18 dakika haşlayın.
- Mercimeği süzüp sarımsakla birlikte sıcakken ezin.
- Isotu ekleyip ezmeyi iyice karıştırın.
- Tırnak pideyi 200°C fırında 5 dakika pişirin.
- Mercimek ezmesini pideyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği fazla sulu bırakmamak için ekmek üstünde akmasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Tırnak pideyle servis edin.

Alerjenler

Gluten