

İzmir Koruklu Börülce Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~155 kcal

Açılış 14/10

İzmir usulü koruklu börülce ezmesi, haşlanmış börülceyi koruk suyu, sarımsak ve zeytinyağıyla ekşi, ipeksi bir Ege mezesine dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış börülce
- 3 yemek kaşığı Koruk suyu
- 1 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

1. Börülceyi süzüp sarımsakla birlikte mutfak robotuna alın.
2. Koruk suyu ve zeytinyağına azar azar ekleyerek çekin.
3. Dereotunu ince kıyıp ezmeye karıştırın.
4. Mezeyi 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Koruk suyunu azar azar eklemek ekşilik dengesini kontrollü kurar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepside, kenarda dilimli limon ve maydanoz yaprağıyla ortada birden fazla aperitif çeşidi sunun.