

# Kahire Kimyonlu Bakla Ezmesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 4/10

Mısır süsü kimyonlu bakla ezmesi, haşlanmış bakla, sarımsak, limon ve kimyonla yoğun kahvaltılık bir ezmeye dönüştürür.

## Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış bakla
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

## Yapılışı

1. Baklayı küçük tencerede 8 dakika ısıtın.
2. Sarımsak, kimyon ve limon suyunu ekleyin.
3. Baklayı çatalla ezip zeytinyağıyla kıvamlandırın.
4. Ezmenin üstüne kimyon serperek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Baklayı sıcakken ezerek pürüzsüz kıvama getirin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pide ve turşuyla birlikte servis edin.