

Tekirdağ Koruklu Peynir Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 11/10

Tekirdağ koruklu peynir ezmesi, beyaz peyniri koruk suyu ve zeytinyağıyla karıştırılarak bağ sofralarına nazul, ekşi ve sürülebilir bir meze hazırlar.

Malzemeler

- 200 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Koruk suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kekik

Yapılış

1. Beyaz peyniri çatalla ezin, zeytinyağıyla avuçta içine karıştırın.
2. Koruk suyunu azar azar ekleyip ezmeyi hafif ekşi kıvamına getirin.
3. Kekik içine serpip karıştırmak için tekrar ezerek homojen hale getirin.
4. Ezmeyi servis tabağına bastırarak alt yüzeyini düzeltin.
5. Koruklu peynir ezmesini soğuk meze gibi servis edin.

PÜF NOKTASI

Koruk suyunu azar azar eklemek kıvamıyla inceltmeden denge kurar.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanında zarnak eklemek ve zeytin bulundurun.

Alerjenler

Süt