

Köz Biberli Barbunya Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 4/10

Barbunya ve köz biber birlikte ezildiğinde ekmeğe sürülen, meze ile dip arasında duran güçlü bir tabak çikar.

Malzemeler

- 250 gr Haşlanmış barbunya
- 2 adet Közlenmiş kapa biber
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Barbunya ve köz biberi mutfak robotuna alıp birkaç iri parça briket.
2. Sarımsak ve zeytinyağı ekleyip kısaralıklarla çekin.
3. Ezmenin tuzunu ve asidini kontrol edip kıvam zeytinyağıyla ayarlayın.
4. Servis tabağına alıp üstünü köz biber şeritleriyle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Barbunyayı çok püre yapmayı hafif taneli doku ekmeğin üstünde daha iyi durur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip kızararak ekmeğe servis edin.