

Kuru Domatesli Beyaz Fasulye Dip

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~105 kcal

Açılış 2/10

Beyaz fasulye ve kuru domatesle hazırlanan bu dip, humustan farklı ama aynı kadar sürülebilir ve tok bir tabak sunar.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış beyaz fasulye
- 70 gr Kuru domates
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Kuru domatesleri 110°C'de 15 dakikaya bekletin, fasulyeyi süzün, robot kabına öğütmeye koyun.
2. Fasulye ve kuru domatesi robota alın.
3. Limon suyu ve zeytinyağı ekleyip çekin.
4. Kıvamı ayarlayıp soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru domates çok tuzluysa 15 dakikaya suda bekletip kullanımdan önce suyu süzün.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş cipsi veya çiğ sebzelerle servis edin.