

Maydanozlu Peynir Ezmesi

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 13/10

Tekirdağ usulü maydanozlu peynir ezmesi, beyaz peyniri yoğurt ve maydanozla buluşturarak ekmeğe sürülen serin bir meze yapar.

Malzemeler

- 180 gr Beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Beyaz peyniri çatalla ezin, çok tuzluysa 5 dakika suda bekletip süzün.
2. Maydanoz, dereotu ve taze soğanı ince kıyın.
3. Zeytinyağı limon suyu, pul biber ve karabiberi peynirle karıştırın.
4. Yeşillikleri ekleyin, peyniri kremaya çevirmeden pütürlü bırakın.
5. Ceviz kılıfı ve zeytinyağı tabağa yayarak zarnı eklemekle servis edin.
6. Peynir ezmesini 10 dakika serinde bekletin, yağ ve baharat dengeli yayılsın.
7. Ekmekle servis edecekseniz üstüne son zeytinyağı gezdirin, yüzey kurumasın.

PÜF NOKTASI

Peyniri çatalla ezmek blendera göre daha pütürlü ve iştah açıcıdır doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa karıştırılarak sos + malzeme katları halinde dağıtılarak servis öncesi yavaşça karıştırın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş