

Çanakkale Peynir Ezmesi

Toplam 8 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 1/10

Çanakkale peynir ezmesi, beyaz peynirin zeytinyağı ve kekikle açıldığı kahvaltılık sofrasında ekmeğe sürülen sade ama etkili bir Marmara mezeciğidir.

Malzemeler

- 180 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Beyaz peyniri geniş kâseye alı ve çatalla iri pütürleri kalacak şekilde ezmeye başlayın.
2. Zeytinyağı azar azar ekleyin, peynir kremsileşirken kekik ve karabiberi içine yedirin.
3. Kıvamı sürülebilir hale geldiğinde tadın ve baharat dengesini düzeltin.
4. 10 dakika serinletip kahvaltılık olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri az suyla değil zeytinyağıyla çamak daha parlak bir kıvam verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Kıvamı ekmeğin üzerinde soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt