

Sumaklı Nohut Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 14/10

Diyarbakır sumaklı nohut ezmesi, nohudu sumak ve sarımsakla buluşturarak tok, ekşili ve sürülebilir bir meze hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Haşlanmış nohudu süzüp sarımsak ve sumakla birlikte ezmeye hazırlan hale getirin.
2. Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip pürüzsüz bir sos kıvamına alayın.
3. Sebzesini ezip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı anda ayarlayın.
4. Ezmeği servis tabağına yayıp buzdolabında 15 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sumak servis öncesi serpmek mor rengini ve tazeliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tepside, kenarda dilimli limon ve maydanoz yaprağıyla ortada birden fazla aperitif çeşidi sunun.