

# Sürk Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açıklama 5/10

Hatay usulü sürk ezmesi, baharatlı çökelek topakları domates ve zeytinyağıyla birleştirilerek kahvaltıda tüketilebilecek kuvvetli bir mezedir.

## Malzemeler

- 150 gr Sürk peyniri
- 1 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kekik

## Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp ayrı kaplara alarak hazırlayın. Zeytinyağına zeytin taşı ekleyin.
- Geniş kaseyi hazırlayın. İçine domatesi rendelenmiş olarak ekleyin.
- Sürk peynirini çatalla ufalayın.
- Rendelenmiş domates, zeytinyağı ve kekiği peynire ekleyin.
- Karışımı iyice karıştırıp servis tabağına alın.
- Tamamlanınca 5 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sürkü çatalla ezerken az zeytinyağı eklemek dokuyu daha kolay açar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak su ile serin servis edin.

## Alerjenler

Süt