

Susamlı Köz Biber Ezme

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 3/10

Adana usulü susamlı köz biber ezme, köz biberi susam ve sarımsakla buluşturarak yoğun, hafif isli ve sofraya açan bir meze çıkarır.

Malzemeler

- 4 adet Köz biber
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Köz biberlerin kabuk ve çekirdeklerini temizleyip küçük doğrayın.
2. Sosu için sarımsak yoğurt, tahin veya zeytinyağı pürüzsüz karıştırın.
3. Sebzesini ezip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı kapta ayarlayın.
4. Ezmeyi servis tabağına yayıp buzdolabında 15 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Susam 2 dakika kuru tavada çevirmek ezmede daha canlı bir aroma verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, tadı için çıkarılan ekmeğe veya lavaş dilimleri koyun.

Alerjenler

Susam

Süt