

Adıyaman Esintili Tahinli İsoTLu Kızlenmiş Biber Ezmesi

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 3/10

Adıyaman ve Şanlıurfa'nın köz biber, tahin, isot üçlüsünden esinlenen meze. Muhammara akrabası bir pattern; sarımsak, limon ve maydanoz tatlarıdır. Lavaş, ekmek arasına da kahvaltıda sofranın yanındaki gider.

Malzemeler

- 3 adet Köz kopya biber
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 tatlı kaşığı isot
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Taze maydanoz (opsiyonel)

Yapılış

1. Kopya biberleri kızletin (ocak alevinde 8 dakika veya 220°C fırında 25 dakika); sıcakken kapalı kapta 10 dakika dinlendirin.
2. Soğuyan biberlerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın. Çakılance kopya (rondo değil, doku korunur).
3. Sarımsakları rendeleyin; geniş kâsede köz biber, sarımsak, tahin, isot, limon suyu, tuz ve zeytinyağı ile karıştırın.
4. Kıvamı yoğunsa 1 yemek kaşığı soğuk su ile açın. Çatalla harmanlayın. Tuzunu kontrol edin.
5. 15 dakika buzdolabında dinlendirin; servis tabağına alüminyum üzerine kopya maydanoz ve birkaç damla zeytinyağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Köz biber sıcakken kapalı kapta dinlendirildiğinde kabuk kolayca kalkar; rondo yerine bıçakla kopya (rondo) kaybolmaz, ezme kıvamı bolgun durur.

SERVİS ÖNERİSİ

Lavaş veya kızlenmiş ekmek üzerinde, yanındaki dilimlenmiş soğan ve maydanoz dalları ile sunun.

Alerjenler

Susam

