

Tahinli Kapyta Biber Dip

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 13/10

Urta usulü tahinli kapyta biber dip, köz biberi tahin ve limonla buluşturarak yumuşak, yoğun ve sürülebilir bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kapyta biber
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kapyta biberleri közleyip kabuklarını soyun ve fazla suyunu süzdürün.
2. Sosu için sarımsakyoğurt, tahin veya zeytinyağı pürüzsüz karıştırın.
3. Sebzesini ezip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı anda ayarlayın.
4. Servis tabağına yayılıştırene yağlı bezdirip 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Tahin miktarını ölçülü tutmak biber tadını dengelemeye düşürmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahinli kapyta biber dipini soğuk kaseye yayılıştırene limonlu tahin yüzeyini pürüzsüz bırakın.

Alerjenler

Susam

Süt