

Dođu Anadolu Esintili Tand1 Ekmekli Fasulye Ezmesi

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 3/10

Dođu Anadolu'nun tand1 ekmeği geleneğine yaslanan, haşlanmış kuru fasulyeden hazırlanan sade bir ezme. Sarımsaklımon ve zeytinyağ dengesiyle kahvaltıda veya mezelik olarak 11 tand1 ekmeği eşliğinde sunulur. Tahin opsiyoneldir, ekleyince humusumsu bir doku verir.

Malzemeler

- 2 su bardağ Haşlanmış kuru fasulye
- 1 adet Tand1 ekmeđi
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyađ
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Tahin (opsiyonel)
- 1 tutam Kimyon (opsiyonel)

Yapılı

1. Haşlanmış kuru fasulyeyi süzün, haşlama suyundan 3-4 yemek kaşığı ayrı kapta saklayın.
2. Mutfak robotuna fasulye, ezilmiş sarımsaklımon suyu, tuz ve opsiyonel tahini alıp pürüzsüz olana kadar çekin; çok koyuysa haşlama suyu ekleyin.
3. Zeytinyağını ince ince akıtarak ezmeyi karıştırmaya devam edin; pürüzsüz, kremi kıvamına gelsin.
4. Opsiyonel kimyonu serpin, tadın bakıp tuz veya limon ayarlayın.
5. Servis tabağına alıp üzerine zeytinyağı gezdirin; tand1 ekmeğini lokmalık koparıp yanındaki servis edin.

PÜF NOKTASI

Robot yoksa fasulyeleri çatalla iyice ezip ardından havanda dövebilirsiniz; kıvam biraz daha rustik olur. Limon ve tuzu en sona bırakıp tadına göre ayarlamak ezmenin dengesini bozmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak tand1 ekmeğini dilimleyip yanına maydanoz, taze soğan ve birkaç dilim karmıran koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam

