

Aydın Taze Bakla Ezmesi

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 11/10

Aydın taze bakla ezmesi, genç baklanı zeytinyağı ve limonla pürüzsüzleştirildiği, Ege mezelerinde ferah tadıyla öne çıkarmış bir ezmedir.

Malzemeler

- 400 gr İç bakla
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. İç baklaları bol suda yıkayı dereotunu ince kıyın.
2. Baklaları kaynar suda 8-10 dakika yumuşayıncaya kadar haşlayın.
3. Baklayı zeytinyağı, limon suyu ve tuzla birlikte robotta pürüzsüz kıvamı getirin.
4. Ezmenin içine dereotunun yarısını karıştırırsa birkaç kaşık suyla açın.
5. Kalan dereotunu üzerine serpererek mezeyi soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Baklayı haşladıktan sonra kısaca buzlu suda tutmak renginin açılmamasına yardımcıdır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpererek soğuk servis edin.