

İspanaklı Cevizli Sarımsaklı Soğanlı Utskho Suneli ve Narlı Yoğurtlu Gürcü Soğuk Mezesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 3 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 13/10

İspanaklı, haşlanmış ıspanak, ceviz, sarımsaklı soğan, utskho suneli ve narlı yoğurtlu Gürcü soğuk mezesidir.

Malzemeler

- 600 gr İspanak
- 1.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Taze kişniş
- 2 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı Öğütülmüş kişniş tohumu
- 1 çay kaşığı Utskho suneli
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 su bardağı Nar tanesi
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. İspanak kaynar suda 3 dakika haşlayın.
2. İspanak süzüp soğutun, elinizle sıkıp ince kıyın.
3. Ceviz içi, kuru soğan, sarımsak, taze kişniş, üzüm sirkesi, öğütülmüş kişniş tohumu, utskho suneli, pul biber ve tuzu robottan geçirin.
4. Cevizli harc ıspanakla yoğurun.
5. Karşınımda küçük toplar yapıp nar tanesiyle süsleyin.

PÜF NOKTASI

İspanak çok iyi sıkılmak üzere harcın süzülmeden küçük toplar halinde durmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Nar taneleri ve ekşi mayalı ekmelele soğuk meze tabağında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

