

Tereyağlı Bezelye Ezmesi

Toplam 13 dk

Hazırlık 1 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 14/10

Bezelye, tereyağ ve limonla ezildiğinde sandviçlere de mezelere de uyacak açlıkkenkli bir sürmelik olur.

Malzemeler

- 300 gr Bezelye
- 20 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 6 yaprak Nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Bezelyeyi tuzlu kaynar suda yumuşayana kadar haşlayın.
2. Bezelyeyi süzüp 2 yemek kaşığı haşlama suyunu ayrı bir kaseye alın.
3. Sıcak bezelyeyi tereyağ, limon suyu ve nane yaprakları ile karıştırın.
4. Kıvamı sertse ayrı bir kaseden azar azar ekleyip sürülebilir hale getirin.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi fazla pişirmeyin; canlı rengi ve taze tadı kaybolur.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği üstüne sürerek servis edin.

Alerjenler

Süt