

Yuca Sarımsak Dip

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 11/10

Yuca sarımsak dip, haşlanmış yuca sarımsak ve lime ile buluşturarak kök sebze tadı güçlü, pürüzsüz ve paylaşılabilir bir ezme yapar.

Malzemeler

- 500 gr Yuca
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Yuca'yı parçalayın kaynar suda 20-25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Sarımsağı ezin, lime suyu ve zeytinyağıyla pürüzsüz çırpın.
3. Süzülen yuca'yı sıcak kereviz sarımsak karışımına edirin.
4. Dip'i servis kasesine yayın 10 dakika dinlendirin.
5. Ezme kıvamında dipi 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Yukarıdaki kereviz yapmak dip içinde daha ipeksi bir kıvam verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağın kenarında limon dilimi ve maydanoz dallarıyla süsleyerek renk ekleyin.