

Zeytin Tapenade

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 3/10

Siyah zeytin, kapari ve zeytinyağıyla hazırlanan Fransız zezmesi.

Malzemeler

- 2 su bardağı Siyah zeytin
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 su bardağı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 12 dilim Baget ekmek

Yapılışı

1. Zeytin, kapari ve sarımsakı mutfak robotuna alın.
2. Limon suyu ve zeytinyağı ekleyip iri dokulu ezme halinde çekin.
3. Kıvançlıysa az zeytinyağıyla açın.
4. Tapenade kaseye alıp kızarmış baget dilimleriyle servis edin.
5. 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılımla servis edin, dokusu gevrek kalsın.

PÜF NOKTASI

Zeytinleri tamamen püre yapmayı küçük parçalar ezmeye daha iyi doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış baget dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten