

Zeytinli Acur Ezmesi

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açıklama 13/10

Kilis usulü zeytinli acur ezmesi, acuru siyah zeytin ve sarımsakla buluşturarak serin bir meze çikarır.

Malzemeler

- 2 adet Acur
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Acuru küçük küp doğrayıp hafif tuzlayıp sos dengesi bozulmasını önlemek için fazla suyunu süzdürün.
2. Malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
3. Sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çirpince zeytin tadına çiksin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayıp parçalar dağılsın.
5. Salatası servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çikarın.

PÜF NOKTASI

Acuru tuzla ovup 5 dakika bekletmek fazla suyunu bırakmasını yardımcıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinli acur ezmesini küçük kaseye yayıp siyah zeytin parçalarını üstte görünür bırakın.