

Zeytinli Biber Ezmesi

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

6 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 2/10

Hatay zeytinli biber ezmesi, köz biberi siyah zeytin ve cevizle buluşturarak keskin, sürülebilir ve meze masası için ideal bir ezme yapar.

Malzemeler

- 3 adet Közlenmiş k1rm biber
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 0.3 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çimdik Tuz

Yapılış

1. Köz biberleri süzüp iri parçalayın.
2. Biber, sarımsak, ceviz, limon suyu ve zeytinyağı ile dokulu ezin.
3. Doğranmış zeytini sonradan ekleyip tuzunu ayarlayın.
4. Ezmenin üzerini zeytinyağıyla parlatıp oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytini son anda eklemek ezmenin rengini kirletmeden tanecik hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve taze maydanozla oda sıcaklığında sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş