CEVİZLİ KIRMIZI BİBERLİ EZME

4 adet kırmızı salçalık biber
1 su bardağı ceviz
2 adet domates
Yarım demet maydonoz
1 çorba kaşığı elma sirkesi
3 çorba kaşığı sizma zeytinyağ
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 tutam tuz

Biberleri yıkayıp ikiye kesin. Sap kısmını ve tohumlarını temizleyip incecik doğrayın. Domatesleri soyup ikiye kesin ve çekirdekli kısımlarını çıkarın; etli kısımlarını çok küçük doğrayın. Maydanoz yapraklarını ve sarımsağı kıyın. Ceviz içlerini biraz dövün veya mutfak robotunda irice kıyın. Doğrayıp hazırladığınız bütün malzemeyi bir kaba alıp çatalla ezerek karıştırın. Tuz, sirke, zeytinyağı ve pul biber ekleyip tekrar karıştırın. Servis tabağına alıp maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.02.2023

© lezzetler.com tarif no:69780 • adı:Cevizli Kırmızı Biberli Ezme • gönderen:temaşa • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:19