



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ACILI ANTEP EZMESİ

2 adet domates
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
3 adet yeşil biber
1 adet kapya biberi
2 yemek kaşığı acı biber salçası
Pul biber
Nane
Karabiber
Tuz
Sumak
Sıvı yağ

Sebzeleri yıkayıp saplarını ayıklayın.

Dörde böldüğünüz sebzeleri mutfak robotuna atıp hepsi birbirine karışana kadar çekin.

Robottaki karışımı çukur bir kaseye alıp salçayı, baharatları ve yağı ilave edin.

Hepsini birbirine karıştırarak güzelce harmanlayın.

Ezmenizi ince delikli bir süzgece ya da tülbende aktarın.

1 saat boyunca arada karıştırarak sularının süzülmesini sağlayın.

Bu sürenin sonunda ezmeniz servise hazırdır.

Üzerini yeşilliklerle süsleyip servis edebilirsiniz.

