



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EZME (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

Yarım kilo domates
3 adet yeşil sivri biber
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 adet limon suyu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Tuz
Kırmızı pul biber
Kimyon

Biberlerin tohumları çıkartıldıktan sonra çok ince bir şekilde doğranır.
Domateslerin kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ince bir şekilde doğranır.
Maydanozların yaprak kısımları ince bir şekilde doğranır. Geniş bir kaptaki biber salçası, limon suyu, zeytinyağı ve nar ekşisi karıştırılarak domates, biber, maydanoz ve rendelenmiş sarımsak eklenir. Karışım 30 dk buzdolabında dinlendirildikten sonra servis edilmeye hazırdır.