



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EZME

<https://www.sabah.com.tr>

- 3 adet büyük boy domates
- 3 adet yeşil sivri biber
- 3 diş sarımsak
- 6 adet taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet taze sıkılmış limon suyu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı nane
- 2 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz

Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız yeşil sivri biberleri küçük parçalar halinde doğrayın. Bol suda yıkadıktan sonra ortadan ikiye kesip kabuklarını soyduğunuz domatesleri, çok küçük parçalar halinde doğrayın. Bol suda yıkadıktan sonra suyunu süzdürdüğünüz maydanoz ve taze soğanları incecik kıyın. Sarımsakları rendeledikten sonra havanda tuzla dövün. Biber salçasını; küçük bir kaptaki taze sıkılmış limon suyu, zeytinyağı ve nar ekşisiyle karıştırıp kıvamını açın. Tüm malzemeleri bir araya toplayıp biber salçalı karışım, tuz, nane ve kırmızı biberle karıştırın. Hazırladığınız acılı ezme yi arzuya göre soğuk olarak taze taze sevdiklerinizle paylaşın.

