



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EZME

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

3 adet orta boy domates
2 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 adet büyük boy soğan
Yarım demet maydanoz
2-3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı nar ekşisi veya limon suyu
Tuz
Karabiber
Pul biber (isteğe bağlı)
Kimyon (isteğe bağlı)

İlk olarak, domateslerin kabuklarını soyun ve küçük küpler halinde doğrayın. Küçük bir süzgece alarak suyunun bir kısmının süzülmesini sağlayın.

Yeşil biber, kırmızı biber ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu ince bir şekilde kıyın.

Sarımsakları rendeleyin veya ezerek püre haline getirin.

Bir karıştırma kabında doğradığınız domatesleri, biberleri, soğanı, maydanozu ve sarımsağı bir araya getirin.

Üzerine zeytinyağı, nar ekşisi veya limon suyu, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biber ve kimyonu ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve ezme kıvamına gelene kadar biraz bastırarak malzemelerin suyunu salmasını sağlayın.

Hazırladığınız acılı ezme karışımını buzdolabında en az yarım saat dinlendirin, bu sayede lezzetlerin birbirine daha iyi geçmesini sağlayacaktır.

Servis yapmadan önce üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirerek ve isteğe bağlı olarak taze maydanoz veya nane ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

