



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EZME

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

- 2 adet domates
- 2 adet kapy
- 1 adet acı yeşil sivri biber
- 2 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- 6 dal maydanoz
- Sosu için:
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı isot
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 çay kaşığı kuru nane

Maydanoz hariç bütün diğer malzemeler teker teker robottan çekilir. Dilerseniz malzemeleri iri parçalar halinde doğrayarak tek seferde de robottan geçirebilirsiniz. Robotunuz yoksa ince ince doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Taze malzemeleri uygun bir tabağa alın ve kenarda bekletin. Ezmenizin sulu olmaması için robottan geçirdiğiniz malzemeleri tel süzgeçte de bekletebilirsiniz. Sosu için salçaları, yağı, nar ekşisini, limon suyunu, tuz ve baharatları güzelce bir kasede karıştırın. Sosu sebzelerin üzerine dökün. Maydanozu da ekleyin ve güzelce karıştırın. Sonra servis tabağına alın.

