



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI EZME

3 adet domates
3 adet sivri biber
3 diş sarımsak
4 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı limon suyu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı nane
2 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz

Sivri biberleri ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkarın. Ardından ince ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup, ikiye bölün. Daha sonra domatesleri de çok küçük doğrayın. En son maydanoz ve kuru soğanları da incecik doğrayın. Eğer ince doğrayamıyorsanız aynı işlemi mutfak robotunda çekerek de yapabilirsiniz. Sarımsakları rendeleyin. Biber salçasını, küçük bir kaptaki taze sıkılmış limon suyu, zeytinyağı ve nar ekşisiyle karıştırın. Bir kabin içinde tüm malzemeleri bir araya toplayıp biber salçalı karışım, tuz, nane ve kırmızı biberle karıştırın. Acılı ezmeniz hazır. Soğuk olarak servis edebilirsiniz.

