



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EZME

Ümit Usta

2 kilo domates
1/2 kilo salatalık
350-400 gram sivri biber
1/2 demet maydanoz
2 adet kuru soğan
Yeterince domates ve biber salçası
Yeterince tuz, kırmızı pulbiber, tozşeker
Sıvıyağ

Domateslerin, salatalıkların ve kuru soğanların kabuklarını soyup hazırlayalım.
Sivri biberleri ise uzunlamasına ikiye bölüp, çekirdek ve damar kısımlarını alalım.
Hazırladığımız bütün sebzeleri ve yıkadığımız maydanozları robottan geçirerek kıyalım.
Delikli bir süzgece alıp, ara sıra karıştırarak bütün suyunun süzülmesini sağlayalım.
Suyu süzülen sebzeleri, yeterince tuz, tozşeker, kırmızı pulbiber, zeytinyağı, domates ve biber salçası ile iyice karıştırıp, servis tabağına alarak servis yapalım.

Not: Arzu edenler, içine 1 su bardağı bıçakla kıyılmış ceviz içi ilave edebilirler.