



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI FINDIK EZMESİ (GİRESUN)

2 su bardağı ince çekilmiş fındık
Yarım bayat ekmek içi
3 diş sarımsak
Yarım su bardağı fındık yağı
250 gr beyaz peynir
1.5 çay kaşığı nane
1.5 çay kaşığı köfte baharı
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz

1. Sarımsakları soyup ezin. Beyaz peyniri ufalayın. Ekmek içini ıslatıp sıkın ve ufalayın.
2. Çekilmiş fındık, sarımsak, ekmek içi, peynir, salça, köfte baharı, nane, tuz, pulbiber ve kimyonu bir kaptaki iyice karıştırıp yoğurun. Fındık yağın azar azar ekleyip tekrar yoğurun. Ezmeyi servis tabağına alın. Üzerini çatalla şekillendirip servis yapın.