



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZ EZMESİ

1 Yemek Kaşığı Kapari
7 Ançuez
1 çay bardağı Maydanoz
Biraz Limon Suyu
4 Yumurta
Yarım paket Tereyağı
Biraz tuz, Karabiber

Yumurtaları haşlayın, sarılarını alıp, iyice ezin. Ançuezlerin kılıçıklarını ayırıp blender yardımıyla macun kıvamına getirin. Keparileri havanda iyice dövün. Tereyağını küçük parçalara böldükten sonra, tahta kaşıkla yardımıyla iyice ezip krema kıvamına getirin. Buna tuz, karabiber serpip maydanoz, yumurta sarısı, kapari ve ançuez ilave edin. İyice karıştırıp birbirlerine yedirdikten sonra, 2-3 damla limon suyu damlatın. Bu şekilde hazırladığınız ezmeyi, kanep ekmeklerine sürüp servis yapabilirsiniz.