



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAĞLA EZMESİ (DENİZLİ)

THY Skylife

500 gr çağla (badem)
250 gr lor peyniri
150 gr zeytinyağı
50 gr nar ekşisi
2-3 adet kuru yufka
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 dal taze soğan
Bir tutam tuz

Kuru yufkaları suyla hafifçe ıslatıp katlayın ve yumuşamaya bırakın. Çağlaları iyice yıkayıp kurulayın. Fazla ezilmeyecek şekilde doğrayıcıdan geçirin. Tüm yeşillikleri ince ince doğrayın. İçerisine nar ekşisini, yağı ve lor peynirini de ilave ederek karıştırın. Hafif ıslatılan kuru yufkaların yumuşamasını bekleyin; malzemeyi yufkaların içine yerleştirerek dürüm yapın. İsteğe göre ayrıntı ya da sıcak bir içeceklerle servis edin.

