



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EZME

Elif Korkmazel

- 8 orba kaşığı galeta unu
- 2 orba kaşığı biber salçası
- 2 orba kaşığı domates salçası
- 1 ay bardađı ceviz içi
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardađı lor peyniri
- 4 diř sarımsak
- 1 ay bardađı su
- 1 ay kaşığı kimyon, kekik, tuz

Yođurma kabına lor peynirini ve salçaları koyup karıştırın. İçine kıyılmış ceviz, ezilmiş sarımsak, galeta unu ve baharatları koyun. Karıştırıp zeytinyağı ve suyu ekleyin. Servis kabına alıp üzerine iri doğranmış cevizlerle kaplayıp servise sunun.