



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT EZMESİ

150 gram tam yağlı beyaz peynir
3 yemek kaşığı lor
3 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
4 yemek kaşığı dövülmüş antepfıstığı
3 yemek kaşığı dövülmüş badem
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Süslemek için:
Kırmızı toz biber
Dereotu

Sarımsağı ezip derin bir kaseye alın.
Üzerine peynirleri ve zeytinyağını ekleyip çatalla ezerek harmanlayın.
İrice dövdüğünüz antepfıstığı ceviz ve bademi de ilave edip güzelce karıştırın.
Biraz daha yumuşak bir kıvam isterseniz zeytinyağı miktarını artırabilirsiniz.
Servis tabağına aldıktan sonra dilerseniz üzerine kırmızı toz biber ve ince kıyılmış dereotu serpiştirebilirsiniz.

Not: Girit ezmesi Yunan mutfağında "tirokafteri" adıyla yer alıyor.

