



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GİRİT EZMESİ

2 su bardağı yoğurt (süzme yoğurt tercih edilebilir)
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı beyaz peynir (veya lor peyniri)
1 adet taze soğan (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
1/2 çay bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
Yarım çay kaşığı karabiber

İlk olarak beyaz peyniri bir kaba alın ve çatal yardımıyla ezin.

Eğer lor peyniri kullanıyorsanız, aynı şekilde lor peynirini de iyice ezerek hazırlayın.

Peynirin kıvamının püre gibi olmasına özen gösterin, böylece diğer malzemelerle karışması daha kolay olacaktır. Yoğurdu, peyniri ezdiğiniz kaba ekleyin.

Eğer süzme yoğurt kullanıyorsanız, daha yoğun bir kıvam elde edersiniz, fakat normal yoğurt da iş görür.

Yoğurdu peynirle iyice karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Zeytinyağını ve limon suyunu ekleyin.

Zeytinyağı, bu tarifin en önemli bileşenlerinden biridir çünkü Girit Ezmesi'ne özgün lezzetini kazandırır.

Limon suyu, ekşilik ve tazelik katacaktır.

Taze soğanı ince ince doğrayın.

Eğer daha aromatik bir tat istiyorsanız, 2 diş sarımsağı rendeleyerek karışıma ekleyebilirsiniz.

Soğanlar ve sarımsaklar Girit ezmesinin lezzetini derinleştirir, ancak tercihinize göre bu malzemeleri çıkarabilirsiniz.

Cevizleri irice doğrayın ve karışıma ekleyin.

Ceviz, Girit Ezmesi'ne hem kıtırılık hem de zenginlik katacaktır.

Ardından tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin.

Baharatlar, mezeye hem lezzet katacak hem de renk verecektir.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Kıvamı çok katı olursa biraz daha zeytinyağı ekleyebilirsiniz.

Karışımın iyice homojenleşmesi, Girit Ezmesi'nin lezzetini artıracaktır.

Hazırladığınız Girit Ezmesi'ni birkaç saat buzdolabında dinlendirin.

Soğudukça lezzetler daha da karışacak ve mezeye özgün tadı daha belirgin hale gelecektir.



© lezzetler.com tarif no:182017 • ad:Girit Ezmesi • gönderen:dolu • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:14