



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBON EZMESİ

6-8 kişilik MALZEMESİ:

400 gr. dana jambon

1 ufak soğan

3/4 çorba kaşığı yağ

2 bardak krem şanti

3 çorba kaşığı elma suyu

Tuz

Karabiber

Biraz hint cevizi rendesi

MALZEMESİ:

Kabuklarını soyduğunuz soğanı çok küçük küpler halinde doğrayın. Kızgın yağda ve hafif ateşte kavurup soğumaya bırakın. Jambonun yarısını küçük küpler şeklinde kesin, yarısını ise püre haline getirin. Püre şeklindeki jambonu, krem şanti ve elma suyu ile karıştırın. Sonra bu karışıma kavurulmuş soğanlarla küp şeklindeki jambon parçalarını ilave edin. Karışımı tuz, karabiber ve hint cevizi rendesi ile tadlandırıp bir kaba yerleştirin ve soğumaya bırakın. Bu ezmeyi ufak tostlarda ve sandviçlerde kullanabilirsiniz.