



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER EZMESİ

- 7 adet kapya biber
- 1 avuç çiğ ceviz
- 9 dal maydanoz
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Biberleri iyice yıkayın ve üzerini bıçakla çizin. Sarımsakların baş kısmını kesip biberlerle birlikte yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Fırını 190 derecede ısıtın. Isıtılmış fırına tepsiyi sürün ve kontrol ederek 20 dakika boyunca pişirin. (Bu işlem yerine biberleri ocağın üzerinde orta ateşte sürekli çevirerek de pişirebilirsiniz.) Pişme işleminin ardından biberleri fırından alıp biraz soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dikkatle kabuklarını soyun. Baş kısımlarını keserek çekirdeklerini temizleyin.

Cevizi bir su bardağı sıcak suyun içinde bekletin ardından kabuklarını soyun. Fırında biraz kavurun ve mutfak robotuna alın. Pişmiş sarımsakları soyun. Sarımsakları, domates salçasını, tuzu, maydanozları, cevizi ve biberi de mutfak robotuna ekleyin. Ezme kıvamına gelene kadar robottan geçirin. Eğer damak tadınıza sade gelirse çeşitli baharatlar ekleyebilirsiniz.

Karışımın kıvamını sağlanınca üzerine zeytinyağı ekleyip son kez karıştırın. Ağız kapalı bir kabın içinde 5 gün kadar tazeliğini korur. Kırmızı biber ezmesini makarna sos olarak kullanabilir, kahvaltılarda yemek için de içine beyaz peynir ekleyerek değişik bir lezzet elde edebilirsiniz.

