



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAHİNLİ EZME (İTALYA)

15 g (1 çorba kaşığı) maydanoz yaprağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 kepek ekmeği dilimi (kabuklan alınıp, küçük küpler halinde doğranmış)
1 1/4 su bardađı tahin
4 orba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
350 g yađsız beyazpeynir
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Maydanoz, sarımsak ve kepek ekmeği küplerini blendera koyup, ufalanmış ekmeği kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Tahin, limon suyu, beyazpeynir, tuz ve karabiberi ekleyip, kalın bir hamur haline gelinceye kadar yeniden karıştırın (ezmeyi tadıp, gerekiyorsa biraz daha karabiber ya da limon suyu ekledikten sonra yeniden karıştırın). Ezmeyi küçük servis kselerine boşaltıp, servis yapın.

NOT: ORTADOĐU VE TÜRK MUTFAĞINDAKİ HUMUSU ANDIRAN BU EZME, YANINDA KIZARMİş EKMEK DİLİMLERİ YA DA SICAK PİDEYLE SERVİS YAPILABİLİR.
