



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİN EZMESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

40 iri yeşil zeytin
1 çorba kaşığı kapari
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı çekilmiş badem
4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
2 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı kırmızı tozbiber
Süsleme için:
Kokteyl zeytin
1-2 limon dilimi
Kırmızı pulbiber

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın.

Sarımsağı soyun.

Kapari, zeytin, çekilmiş badem, sarımsak, zeytinyağı, kimyon ve kırmızıbiberi robotta püre halinde ezin.

Hazırladığınız karışımı servis tabağına alın. Üzerine pulbiber serpiştirin.

Dilimlenmiş kokteyl zeytin ve limon dilimi ile süsleyip servis yapın.

Not: Yeşil zeytin ezmesine közlenmiş kırmızı salçalık biber ekleyerek farklı bir tat katabilirsiniz. Közlenmiş kırmızı biberi kıyıp ekleyebilir veya diğer malzemelerle robottan geçirebilirsiniz. Mezenin üzerini de biber şeritleri ile süsleyebilirsiniz.