



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN USULÜ EZME

3 dilim bayat ekmeğin içi
Kibrit kutusu büyüklüğünde balık yumurtası
1 adet limonun suyu
1 su bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy havuç
1 demet dereotu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzerini süslemek için:
8-10 adet siyah zeytin

Bir mutfak robotunun içine bayat ekmek, limon suyu, balık yumurtası ve zeytinyağını koyarak iyice ezilene kadar çekin.
Derin bir kaseenin içine çok ince rendelenmiş havuç ile kıyılmış dereotunu yerleştirin. Üzerine robotta çekilmiş püreyi ekleyip iyice karıştırın.
Orta boy bir servis tabağına bu mezeyi kaşıkla düzelterek yerleştirin. Üzerine zeytinleri dizip, servise sunmadan önce 1-2 yemek kaşığı kadar zeytinyağını gezdirin.

