

Girit Ezmesi (Ege)

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı beyaz peynir veya lor peyniri
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 4 adet ceviz içi (ufalanmış)
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı nane

Sosu:

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı

1. **Peynir Karışımını Hazırlama:**

- Beyaz peyniri veya lor peynirini çatal yardımıyla ezin.
- Üzerine süzme yoğurdu, zeytinyağını ve rendelenmiş sarımsağı ekleyerek karıştırın.

2. **Baharatları ve Cevizi Ekleyin:**

- Ezilmiş peynire ceviz içini, pul biberi, kekik ve naneyi ekleyerek iyice harmanlayın.

3. **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- İçine kırmızı toz biberi ekleyerek hafifçe kavurun.

4. **Servis:**

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerine hazırladığınız biberli yağı gezdirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Yanında kızarmış ekmek veya krakerle servis edebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için içine biraz limon kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı