



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Közlenmiş Kapy  Biberli Peynir Ezmesi



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 közlenmiş kapy biber
- 250 g beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı ceviz içi
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 demet maydanoz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kaptan hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Kızarmış ekmek veya lavaşla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Biberleri hazırlayın:

- Közlenmiş biberlerin kabuklarını soyup fazla suyunu süzdürün.
-

2. Peyniri ezin:

- Beyaz peyniri yoğurt ve sarımsakla pütürlü kıvamda karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



3. Lezzetlendirin:

- Biber, ceviz, pul biber ve maydanozu ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Dinlendirin:

- Zeytinyağını gezdirip mezeyi buzdolabında 20 dakika bekletin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Biberlerin fazla suyunu almak ezmenin kıvamını yoğun tutar.

Kiraz'ın
Mutfağı