

# Tirokafteri - Yunan Usulü Acı Peynir Ezmesi

**Süre:** 15 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 200 g beyaz peynir veya feta
- 2 közlenmiş kırmızı biber, kabuğu soyulmuş
- 1 küçük acı yeşil biber
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri içerir.

## Ön Hazırlık:

Közlenmiş biberleri soğutup kabuk ve çekirdeklerini çıkarın. Beyaz peynir tuzluysa ezmeden önce tadına bakın; ekstra tuz eklemeyin.

## Yapılışı:

### 1. Biberleri hazırlayın:

- Közlenmiş kırmızı biberleri süzdürüp küçük doğrayın. Acı biberin çekirdeklerini çıkarıp ince kıyın.
- Acı miktarını kontrollü tutmak için biberin önce yarısını kullanın; tadına bakıp artırabilirsiniz.

### 2. Peyniri ezin:

- Beyaz peyniri çatal ile iri taneler kalmayana kadar ezin.
- Süzme yoğurt, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

### 3. Ezmeyi tamamlayın:

- Köz biberleri ve acı biberi peynir karışımına ekleyin; tamamen püre olmayan kıvamda bırakın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Ezmeyi servis kasesine alıp 10 dakika buzdolabında dinlendirin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ezmeye sürülebilecek kıvamda olmalı; peynirin tuzu ve biberin acısı birbirini bastırmamalıdır.

>> **İpucu:** Daha pürüzsüz sonuç için mutfak robotunu kısa aralıklarla çalıştırın; uzun süre çekmek karışımı sulandırabilir.

## Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; servis etmeden önce karıştırın. Dondurmayın.

Kiraz'ın Mutfağı