Acılı Ezme

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 3 adet domates (rendelenmiş veya çok küçük doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (çok ince doğranmış)
- 1 adet kapya biber (çok ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı isot
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çay kaşığı kimyon

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı

1. **Malzemeleri Hazırlama:**

- Domatesleri rendeleyin veya çok küçük doğrayın.
- Soğan, yeşil biber, kapya biber ve sarımsağı çok ince doğrayın.
- Maydanozu kıyın ve tüm malzemeleri bir kaseye alın.

2. **Sosu Hazırlama:**

- Küçük bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu ve baharatları karıştırın.

3. **Salatayı Birleştirme:**

- Sosu sebzelerin üzerine dökün ve iyice karıştırın.

- En az 10 dakika dinlendirerek lezzetlerin birbirine geçmesini sağlayın.

4 **Servis:**

- Servis tabağına alın ve üzerine biraz daha pul biber ve zeytinyağı gezdirerek sunun.
- Izgara et, kebap veya pide yanında tüketebilirsiniz.

>> **İpucu:** Ezmenin daha yoğun lezzetli olması için tüm malzemeleri bir havanda ezerek de hazırlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı