Cevizli Kırmızı Biber Taratoru

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 5 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 5 közlenmiş kırmızı biber
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 dilim bayat ekmek içi
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Kızarmış ekmek ve maydanozla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Biberi hazırlayın:

- Közlenmiş biberlerin kabuk ve çekirdeklerini temizleyip fazla suyunu süzdürün.
-

2. Cevizi çekin:

- Ceviz ve ekmek içini rondoda iri kırıntı kalacak biçimde parçalayın.
-

Kiraz'ın Mutfağı

3. Karışımı kurun:

- Biber, sarımsak, zeytinyağı, nar ekşisi, limon ve kimyonu ekleyip çekin.
-

4. Dinlendirin:

- Taratoru servis kabına alıp buzdolabında en az 20 dakika bekletin.
- Kabın 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:** Karışımı tamamen püre yapmamak cevizli taratorun karakteristik dokusunu korur.

Kiraz'ın Mutfağı