PETITE GOURMETS

TÜRK

Cevizli Peynir Ezmesi

Geleneksel Türk cevizli peynir ezmesi - meze için mükemmel kremalı lezzet. Basit malzemelerle 10 dakikada hazır!

10 min	10 min	6	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 0.6 libre ezine peyniri
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 0 demet dereotu
- 4 yemek kaşığı ceviz
- 0 tuz
- 0 karabiber
- 1 havuç
- 1 kapya biber
- 1 salatalık
- 6 dilim kereviz

Yapılışı

1. **Peynir tabanını hazırlayın**

   Mutfak robotuna 300 gram beyaz peynir ve 2 yemek kaşığı yoğurt ekleyin. Pürüzsüz ve kremamsı olana kadar 30-45 saniye işleyin.

2. 1 diş sarımsağı ince doğrayın ve taze dereotunu ince kıyın. Her ikisini de peynir karışımına ekleyin ve karışması için 3-4 kez çekin.

3. **Cevizleri kavurun**

   4 yemek kaşığı cevizi kabaca küçük parçalar halinde doğrayın. Kuru tavayı orta ateşte ısıtın ve cevizleri ekleyin.

4. Cevizleri sürekli karıştırarak 2-3 dakika, kokulu ve hafif altın rengine gelene kadar kavurun. Ateşten alın ve 5 dakika soğumaya bırakın.

5. **Karıştırın ve baharatlayın**

   Peynir karışımını bir karıştırma kasesine aktarın ve kavrulmuş cevizleri nazikçe katlayın, biraz doku koruyun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

6 **Soğutun ve servis edin**

Lezzetlerin karışması için üzerini örtün ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin. Ekmek dilimleri veya taze sebzeler eşliğinde servis edin.

Besin Değerleri

120	8g	4g	9g	1g	3g	320mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Cevizleri orta ateşte kuru tavada 2-3 dakika kavurun, yanmamasını önlemek için sık sık karıştırın. Kokulu ve hafif altın rengine gelince hazırdırlar.

Daha kolay karıştırma ve daha iyi doku için oda sıcaklığında malzemeler kullanın. Peynir ve yoğurdu hazırlamadan 30 dakika önce buzdolabından çıkarın.

Daha pürüzsüz bir ezme için karışımı mutfak robotunda çekin, ama ilginç olması için biraz doku bırakın. Fazla işlemeyin yoksa çok pürüzsüz olur.

Baharatları yavaş yavaş tadarak ayarlayın. Az sarımsak ve tuzla başlayın, sonra tercihinize göre ekleyin, çünkü peynirin tuzluluğu önemli ölçüde değişebilir.

Doğramadan önce taze otları kağıt havluyla hafifçe bastırarak fazla nemini alın, bu ezmenin sulu olmasını önler.

Lezzetlerin karışması ve dokusunun hafif sertleşmesi için bitmiş ezmeyi servis etmeden önce en az 30 dakika soğutun.

Çekici bir sunum için servis etmeden hemen önce birkaç tam ceviz parçası ve taze dereotu dalıyla süsleyin.

Farklı dokular ve lezzetler için salatalık dilimleri, biber şeritleri, kiraz domates ve kızarmış ekmek gibi çeşitli soslar eşliğinde servis edin.