



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ACILI EZME



6 adet orta boy domates
2 adet acı sivri biber
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
8-10 yaprak taze nane
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı acı biber salçası

- # İlk işlem olarak domateslerin kabukları soyulur ve 4 parçaya kesilir. Ortada bulunan çekirdekli kısım keserek çıkartılır.
- # Biberler ikiye kesilir tohumları çıkarılır. Maydanoz ve nane çok ince kıyılır, sarımsak dövülür.
- # Karıştırma kabına çok ince kıyılmış soğan konur. Üzerine tuz eklenir, gevşeyene kadar ovulur.
- # Soğanın üzerine çok ince doğranmış domates, sivri biber, maydanoz, nane ve sarımsak eklenir, karıştırılır.
- # Başka bir kabın içinde nar ekşisi zeytinyağı ve biber salçası iyice çırpılır. Diğer malzemelerin üzerine dökülür.
- # Bütün malzeme adeta ezerek karıştırılır.
- # Ertesi günü sofraya getirilirse daha iyi olur.

Not: Acılı ezme, bütün malzemeler robotta çekilip süzgeçte 15 dakika süzildükten sonra salçalı karışım eklenerek de hazırlanabilir, ancak lezzetli olmaz.