

# Antep Ezme



## Malzemeler: (8 kişilik) Antep Ezme

1. Domates (3 orta boy)
2. Kuru soğan (2 adet büyük)
3. Yeşil sivri biber (4 adet)
4. Salatalık (2 adet)
5. Sivri acı biber (2 adet)
6. Sarımsak (3-4 diş)
7. Maydanoz (yarım demet kadar/10 dal kadar)
8. Biber salçası (2 yemek kaşığı)
9. Pul biberi (2 yemek kaşığı)
10. Tuz (2 çay kaşığı)
11. Limon suyu (yarım fincan)
12. Zeytinyağı (1 fincan)
13. Acı sos (Varsa daha iyi bir acı ve lezzet katar.)

## Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Tüm sebzeleri soyup yıkayınız.
2. Domateslerin kabuğunu da incecik soyunuz.
3. Salatalıkların kabuğunu soymayınız.
4. Tüm sebzeleri iri iri doğrayıp ayrı tabaklara koyunuz.
5. Mikseri/robotu hazırlayınız.
6. Önce doğranmış soğan, salatalık, yeşil biberleri, küçük sivri acı biberleri, maydanozları küçük olacak şekilde robotta parçalayınız. (Not: robotta sebzeleri en fazla 4 tur attırınız, aksi takdirde sebzeler tamamen iriliğini yitirip püre haline gelirse, mezenizin kıvamı başarısız olur.)
7. Delikli süzgece alıp suyunun akmasını sağlayınız. (Aksi takdirde ezmeniz çok sulu olur)
8. Domatesleri ayrı olarak robotta parçalayınız. (Not: robotta domatesleri en fazla 2 tur attırınız, aksi takdirde sebzeler tamamen iriliğini yitirip püre haline gelirse, mezenizin kıvamı başarısız olur.)
9. Ayrı bir süzgece alıp suyunun akmasını sağlayınız. (Aksi takdirde ezmeniz çok sulu olur)
10. Ezilmiş ezmede hiç su kalmaması için süzgeçte yarım saate kadar bekletiniz.
11. Bir kaseye biber salçasını, pul biberini, tuzu, limon suyunu, zeytinyağını koyup iyice eziniz. (Not: pul biberinin bu karışım içinde yumuşaması için bir süre bekleyiniz.)
12. Suyu iyice alınmış olan sebzeleri küvete alıp hazırlanan salçalı sosu da üzerine döküp karıştırınız.
13. Servis tabağına koyup kaşıkla şekil vererek süsleyiniz.
14. Afiyet olsun...