

Siyah tapenade

Malzemeler :

ANÇUEZ	100 GR	YARISI YUNAN USULÜ YARISI	BİR LİMON SUYU	
4 Diş SARIMSAK		DA SALAMURA OLARAK	ZEYTİNYAĞI	200 ML
ÇEKİRDEĞİ ÇIKARILMIŞ SİYAH ZEYTİN	500 GR	KÖY ÇEŞNİSİ	TUZ, BİBER	YETERİ KADAR
		KAPARI		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Ançuez Sarımsak	100 gr 4 Diş	Hazneye yerleştirin	–	2500 devir/ dk.	10 sn	Açık	
2	Zeytin Kapari Baharat	500 gr 75 gr 5 gr	Ekleme	–	800 devir/dk.	30 sn	Açık	
3	Bir atım zeytinyağı Limon suyu Tuz Biber	200 ml 1 Yeteri kadar Yeteri kadar	Hazneye yerleştirin	–	700 devir/dk.	40 sn	Kapalı	Tadını ve baharatını ayarlayın.
4			Karıştırma	–	1000 devir/ dk.			Daha ince bir tapenade istiyorsanız elde edene kadar karıştırın



ŞEFİN ÖNERİSİ

Daha farklı zeytin çeşitleri de kullanabilirsiniz (yeşil, biberiyeli, vs.)
Robot çalışırken tapenade'ın üzerine mayonez gibi çıkması için zeytinyağını dökün.