

Beyrut Sumaklı Kabak Mücver

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 3/10

Levant usulü sumaklı kabak mücver, rendelenmiş kabağ sumak, taze nane ve yoğurtlu dip sosla hafif ekşi bir tatla mükemmel olur.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Taze nane

Yapılış

1. Kabağı rendeleyip tuzla 10 dakika bekletin.
2. Kabağ suyunu sıkın, yumurta, un ve sumakla karıştırın.
3. Harçtan kaşıkla tavada 8-10 dakika kızartın.
4. Yoğurtlu dip sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağ suyunu sıkarak mücverin yağ çekmesini azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt