

Cevizli Kabak Ezmesi

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~155 kcal

Açılış 3/10

Fırında pişirilen kabak ve ceviz bir araya gelince ekmeğe sürülen, tatlıya kaçmadan yumuşak bir meze oluşur.

Malzemeler

- 500 gr Balkabağı
- 70 gr Ceviz
- 80 gr Labne
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kabakları parçalar halinde doğrayıp 80°C fırında yumuşayana kadar pişirin.
2. Pişen kabakları fazla suyunu süzdürün ve 11kapatalla ezin.
3. Ceviz ve labneyi ekleyip ezmeyi kremamsı ama hafif dokulu kalacak şekilde karıştırın.
4. Kabak ezmesini soğutup servis tabağına alıp üzerine üstünü zeytinyağıyla tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Kabak fazla püre yapmadan ezin; hafif lifli doku mezeye daha iyi yakışır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz kırıntı ve zeytinyağı gezdirerek serin servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt