

Cevizli Kabak Mezesi

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 3/10

Mardin cevizli kabak mezesi, kabağın ceviz ve sarımsakla karıştırılarak taze ve taş fırın yemeklerine eşlik eden bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kabağı rendeleyip fazla suyunu sıkın böylece meze sulanmaz.
2. Kabağı tavada 6 dakika yumuşayıncokusu çıkana kadar soteleyin.
3. Ceviz ve sarımsağı ekleyip karıştırarak tuzla dengeleyerek kıvamı almasını sağlayın.
4. Mezeyi tamamen soğutup tabağa yayın ve ceviz kılıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı tazelemek yerine iri bir kabağıyla birlikte daha canlı bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Mezeyi yanında yemekle, serin halde ana meze tabağında sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş