

Cevizli Sarımsaklı Kabak Ezme

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 3/10

İğdir usulü cevizli sarımsaklı kabak ezme, kabağ, ceviz ve sarımsakla oluşturarak hafif, sürülebilir bir meze yapar.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Kabağı rendeleyip fazla suyunu sıkıp tavaya alın.
2. Kabağı 8 dakika soteleyerek yumuşatıp suyunu çekirin.
3. Ceviz ve sarımsak ekleyip karışımı 10 dakika kadar ezin.
4. Ezmesini 11 dakika da soğuk servis edin, üstüne zeytinyağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu sıkarken suyunun kalmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Cevizli sarımsaklı kabak ezmesini soğuk kaseye yayıp üzerine ceviz kırılarak üstüne bırakın.

Alerjenler

Kuruyemiş