

Adana Susamlı Kabak Çiçeği Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 3/10

Adana susamlı kabak çiçeği tava, çiçekleri susamlı ince hamurla kızartılarak tıfıf kavruk ve yazılı bir tabak yapılır.

Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Susam
- 0.5 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kabak çiçeklerini yırtmadan temizleyip iç kısımlarını azıkçe ayıklayın.
2. Un, yumurta, su, susam ve tuzu pürüzsüz çırpın.
3. Çiçekleri hamura batırıp fazla harcı silin.
4. Çiçekleri kızgı yağda çevirerek kızartın.
5. 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılımlı servis edin, dokusu gevrek kalsın.

PÜF NOKTASI

Susam hamura değil yüzeye serpmek çirattırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ahşap tepside 3-4 meze bir arada sunmak için yanına ezme ve kışır eşleştirin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam