

Susamlı Kabak Ezme

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~112 kcal

Açılış 3/10

Foça usulü susamlı kabak ezme, haşlanmış kabağın sarımsak ve susamla buluşturarak hafif, ferah ve sürülebilir bir meze hazırlar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kabağı doğrayıp 8 dakika yumuşayana kadar haşlayın ve süzün.
2. Sarımsak zeytinyağı ve susam pürüzsüz karıştırın.
3. Sebzesini ezip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı kapta ayarlayın.
4. Ezmeği servis tabağına yayıp buzdolabında 15 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kabağı tel süzgeçte 2 dakika bekletmek ezmede sulu bir doku oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Susamlı kabak ezmesini sıcak tabağa yayıp susam servis anında üstüne serpin.

Alerjenler

Susam