

Adıyaman Esintili İsoTLu Tahinli Kabak Dipi

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~134 kcal

Açılış 3/10

Közlenmiş kabağın yumuşacık dokusunu tahin, sarımsak ve limonun ferahlığıyla oluşturan hafif bir meze. Üzerine serpilenden Adıyaman bölgesinin keskin isotu, dipe tatlı yakıcı bir derinlik veriyor; klasik kahvaltıda, mangal yanında veya akşam mezesi olarak servis edilebilir.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 çay kaşığı İsoT
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 demet Taze maydanoz (servis)

Yapılış

- Kabakları közleyin veya 200°C fırında 25 dakika yumuşatın (alternatif: küp doğrayıp kaynar suda 10 dakika haşlayın).
- Soğuyunca kabukları soyun, çekirdek suyunu süzün; çatal veya blender ile kabaca ezin.
- Sarımsağı tuzla ezerek krema kıvamına getirin; tahin, limon suyu ve isotu ekleyip karıştırın.
- Kabak ezmesini sarımsak-tahin karışımına ekleyin, tuzu ayarlayın en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Servis tabağında zeytinyağı gezdirin, üzerine biraz isot serpin, maydanozla süsleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı közleyebilirsen dumanlı aroma çok daha belirgin olur; fırında kullanıyorsan tepsiye az su koy, kabuk altından buharlanarak yumuşasın. Tahin ekledikten sonra 30 dakika dinlendir, lezzetler oturuncaya kadar isot tatlan.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak kavaş, közlenmiş ekmek veya çiğ sebze çubuklarıyla havuç, kereviz sapları (biber) mezelik tabakta servis edin.

Alerjenler

Susam

Süt

