

Antalya Tahinli Kabak Mezesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 3/10

Antalya tahinli kabak mezesi, sotelemiş kabağın tahin ve limonla birleştirilerek serin, dolgun ve paylaşılabilir bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kabağın zeytinyağında suyunu çekene kadar soteleyip 11 t1n.
- Tahin, limon suyu, sarımsak ve tuzu ayrı kaptaki akışkan hale getirin.
- Sebzelerini ezilip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı kaptaki ayarlayın.
- Servis tabağın ortasına yağ gezdirip 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu salmadan yüksek ateşte çevirmek lezzeti yoğun tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük servis tabaklarında dengesi için 2-3 dakika oda sıcaklığında dinlendirip masaya alın.

Alerjenler

Susam