

Toum

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

12 kişilik

Zor

~230 kcal

Açılış 11/10

Lübnan toum sosu, sarımsak ve yağ azar azar çekerek beyaz, keskin ve kabarık kremaya dönüştürür.

Malzemeler

- 80 gr Sarımsak
- 300 ml Ayçiçek yağı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Sarımsak ayçiçek yağı ve limon suyu malzemelerini ölçüp kullanılmaya hazırlan.
2. Sarımsak ve tuzu mutfak robotunda püre yapın.
3. Yağı çok yavaş ekleyerek robotu çalıştırın.
4. Limon suyunu ekleyip 1 dakika daha çekin.
5. Toum sosu küçük kaseye alıp aroması oturduğunda servis edin.

PÜF NOKTASI

Yağı ince akıtılarak eklenirse sos ayrılmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavuk şiş, patates kızartması veya lavaş yanında küçük porsiyonla servis edin.