

Cevizli Kabak Ezmesi

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~155 kcal

Açılış 3/10

Fırında kabak ve ceviz bir araya gelince ekmeğe sürülen, tatlıya kaçmadan yumuşak bir meze oluşur.

Malzemeler

- 500 gr Balkabağı
- 70 gr Ceviz
- 80 gr Labne
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Balkabağı dilimleyip yağlı tepside 200°C fırında yumuşayana kadar pişirin.
- Fırından çıkan kabak ceviz ve labne ile birlikte çatalla ezin.
- Zeytinyağı ekleyip kıvamı yumuşak bir ezme haline getirin.
- Karışımı soğutup servis tabağına alınız.

PÜF NOKTASI

Kabak fazla püre yapmadan ezin; hafif lifli doku mezeye daha iyi yakışır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz kıyılı ve zeytinyağı gezdirerek serin servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt