

Cevizli Kabak Mezesi

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 3/10

Mardin cevizli kabak mezesi, kabağın ceviz ve sarımsakla karıştırılarak taze ve taş fırın yemeklerine eşlik eden bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Kabağı rendeleyip fazla suyunu sıkın.
- Kabağı tavada 6-8 dakika yumuşatın.
- Cevizi iri kırmızı kabakla birleştirin.
- Mezeyi 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı bzmek yerine iri b1rakmak cevizle birlikte daha canlı bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Mezeyi yanında krmekle, serin halde ana meze tabağında sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş