

Cevizli Sarımsaklı Kabak Ezme

Toplam 20 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~128 kcal

İğdir usulü cevizli sarımsaklı kabak ezme, kabağın ceviz ve sarımsakla buluşturarak hafif, sürülebilir bir meze yapar.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Kabakları rendeleyin, zeytinyağında suyunu bırakıp kene kadar 8 dakika pişirin.
2. Sarımsağı ezin, 11 ya da kabağa ekleyin.
3. Cevizi iri kırarak katılaşmanın dokusunu koruyun.
4. Mezeyi 20 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu sıkmalazmenin sulu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş