

Sarımsaklı Cevizli Kabak Dip

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

İğdir usulü sarımsaklı cevizli kabak dip, kabağın yoğurt, sarımsak ve cevizle buluşturarak serin, hafif ve sürülebilir bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Kabakları tencede suyunu çekene kadar 8 dakika çevirin.
2. Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve iri çekilmiş cevizi karıştırın.
3. Ilıyarak kabağın yoğurtlu karışımına ekleyip dip kıvamına getirin.
4. Ezmeği 10 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı tencede tenceden sonra 2 dakika süzmek dip içinde su birikmesini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dipi serin sunun, üstüne ceviz serpip yanındakmek verin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş