

Adana Susamlı Kabak Çiçeği Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 3/10

Adana susamlı kabak çiçeği tava, çiçekleri susamlı ince hamurla kızartılarak tıfıf kavruk ve yazlı bir tabak yapılır.

Malzemeler

- 12 adet Kabak çiçeği
- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Susam
- 0.5 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kabak çiçeklerini temizleyin.
2. Un, yumurta, su ve tuzla hamur yapıp çiçekleri bulayın.
3. Üzerine susam serpip toplam 6 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Susam hamura değil yüzeye serpmek daha iyidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ahşap tepside 3-4 meze bir arada sunmak için yanına ezme ve kışır eşleştirin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam