

Susamlı Kabak Ezme

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~112 kcal

Foça usulü susamlı kabak ezme, haşlanmış kabağın sarımsak ve susamla buluşturarak hafif, ferah ve sürülebilir bir meze hazırlar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kabakları doğrayıp tuzlu suda yumuşayana kadar 8-10 dakika haşlayın.
2. Susamı kuru tavada kokusu çıkana kadar 2 dakika kavurun.
3. Sarımsağı ezin, süzülen kabaklarla ve zeytinyağıyla birlikte robota alın.
4. Ezme pürüzlü kıvamaldyken kavurulmuş susamı karıştırıp soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı tel süzgeçte 2 dakika bekletmek ezmede sulu bir doku oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Susam