

Tahinli Isotlu Kabak Dip

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~134 kcal

Adıyaman usulü tahinli isotlu kabak dip, kabağın tahin ve isotla buluşturarak yoğun, hafif isli bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 çay kaşığı Isot
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Kabakları yumuşayana kadar haşlayıp süzdürün.
2. Haşlanan kabağı çatalla ezerek hazırlayın.
3. Tahin, isot ve limon suyunu içine karıştırın.
4. Dip sosu soğutup servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

İsotu servis öncesi üstüne serpmek rengini daha canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Susam