

# Tahinli Kabak Bastı

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Antalya usulü tahinli kabak bastı kabağ tahinli sos ve sarımsakla buluşturarak hafif ama karakterli bir sebze yemeği sunar.

## Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 su bardağı Su

## Yapılış

- Kabağı ve sarımsağı tencerede 4 dakika çevirin.
- Su ekleyip yemeği 12 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tahin ve limonla hazırlanan sosu üzerine gezdirip dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Kabağı ri yarım ay kesmek pişerken dağılmadıkalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

## Alerjenler

Susam