

# Antalya Tahinli Kabak Mezesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 13/10

Antalya tahinli kabak mezesi, sotelenmiş kabağın tahin ve limonla birleştirilerek serin, dolgun ve paylaşılabilir bir meze yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Kabakları gözle rendeleyip bekletin.
- Rendelenmiş kabağın tavada suyunu bırakarak 6-8 dakika çevirin.
- Tahin, limon suyu ve zeytinyağını ayrı ayrı kaptan pürüzsüzleştirin.
- Kabak 11y1 tahinli sosla iyice karıştırın.
- Mezeyi dolapta 20 dakika soğutup servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Kabağın suyunu salmadan yüksek ateşte çevirmek lezzeti yoğun tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta küçük kaselerde veya ayrı bölümlerde sunun; yanına limon dilimi, taze ekmek ve bir kase zeytin yerleştirin.

## Alerjenler

Susam