

Toum

Toplam 20 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 0 dk

12 kişilik

Zor

~110 kcal

Açılış 11/10

Lübnan toum sosu, sarımsak ve yağ emülsiyonla beyaz, keskin ve kabarık bir kremaya çevirir.

Malzemeler

- 80 gr Sarımsak
- 300 ml Ayçiçek yağı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Sarımsak ve tuzu mutfak robotunda püre yapın.
2. Yağ çok yavaş ekleyerek robotu çalıştırın.
3. Limon suyunu ekleyip 1 dakika daha çekin.

PÜF NOKTASI

Yağ gibi yavaş ekleyin; hızlı değilse emülsiyon kırılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavuk şiş, patates kızartması veya lavaş yanında küçük porsiyonla servis edin.