



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Girit Usulü Kabak Mezesi



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler

☐ Ana Malzemeler:

- 2 adet orta boy kabak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı lor peyniri veya beyaz peynir (ezilmiş)
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

☐ Sosu (isteğe bağlı):

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Bir tutam ince kıyılmış dereotu

Yapılışı

1☐ Kabakları Sotele:



- Rendelenmiş kabakları 1 yemek kaşığı zeytinyağında suyunu salıp çekene kadar soteleyin.
- Soğuması için bir kenarda bekletin.

2▣ **Yoğurtlu Karışımı Hazırla:**

- Süzme yoğurdu bir kaba alın.
- İçine lor peyniri, rendelenmiş sarımsak ve tuzu ekleyip karıştırın.

3▣ **Malzemeleri Harmanla:**

- Soğuyan kabakları yoğurtlu karışıma ekleyin.
- Tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

4▣ **Servis:**

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı gezdirin, pul biber ve dereotu ile süsleyin.

>> **İpucu:** Kabakları sotelemeden önce tuzlayıp 10 dakika bekletirseniz fazla suyu çıkar, mezenin kıvamı daha iyi olur.