

Girit Usulü Kabak Mezesi

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 orta boy kabak
- 200 g süzme yoğurt
- 100 g beyaz peynir
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 demet dereotu
- 2 yemek kaşığı ceviz
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri ile sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Kabakları yıkayıp uçlarını alın ve iri rendeleyin. Süzme yoğurdu soğuk tutun; dereotunu yıkadıktan sonra tamamen kurutup ince kıyın.

Servis Önerisi:

Üzerine ceviz, dereotu ve zeytinyağı gezdirerek kızarmış ekmekle soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Kabağın suyunu azaltın:

- Rendelenmiş kabağı geniş tavaya alın ve orta-yüksek ateşte, bıraktığı su tamamen çekilene kadar karıştırarak pişirin.
- Başlangıçta tuz eklemeyin; tuz kabağın daha fazla su bırakmasına neden olur ve mezenin kıvamını gevşetir.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Kabağı soğutun:

- Suyunu çeken kabağa bir yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip iki dakika çevirin, ardından geniş tabağa yayarak tamamen soğutun.
- Sıcak kabağı yoğurtla buluşturmak yoğurdun kesilmesine ve sulanmasına yol açabileceğinden acele etmeyin.

3. Yoğurtlu tabanı hazırlayın:

- Süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak, ufalanmış beyaz peynir, limon suyu, karabiber ve dereotunu karıştırın.
- Peynirin tuzunu tattıktan sonra gerekiyorsa az miktarda tuz ekleyin; karışım pürüzsüz değil hafif dokulu kalabilir.

4. Mezeyi birleştirin:

- Soğuyan kabağı yoğurtlu karışıma katıp ezmeden harmanlayın ve servis tabağına yayın.
- Kalan zeytinyağını gezdirip iri kırılmış ceviz ve dereotuyla tamamlayın; servis öncesi kısa süre soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Meze kaşıkla alındığında biçimini korumalı, tabağa su bırakmamalıdır. Kabak tadı yoğurt ve peynirin gerisinde kaybolmamalı; sarımsak baskın değil dengeli hissedilmelidir.

>> **İpucu:** Kabağı tavaya çok kalın yığmayın; geniş yüzey suyun hızlı uçmasını ve kabağın haşlanmadan pişmesini sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı