

Avokadolu Tahinli Meze

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet olgun avokado
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 diş sarımsak, rendelenmiş
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- İsteğe bağlı: 1 çay kaşığı kimyon
- Üzeri için: 1 tatlı kaşığı zeytinyağı, pul biber ve kavrulmuş susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Susam (tahin ve susam).

Ön Hazırlık:

Avokadonun kabuğu koyu renkli ve hafifçe bastırıldığında esnek olmalı; taş gibi sertse ezilmez, fazla yumuşak ve kararmışsa tadı bozulabilir. Limonu sıkın, sarımsağı rendeleyin. Tahin çok koyuysa ölçmeden önce kavanozda karıştırın.

Yapılışı:

1. Avokadoyu ezin:

- Avokadoyu boyuna kesin, çekirdeğini çıkarın ve içini kaşıkla kaseye alın.
- Çatalla tamamen püre yapmak yerine birkaç küçük parça bırakın; meze daha dolgun dokulu olur.

2. Tahini yedirin:

- Limon suyunu ve tuzu avokadoya hemen ekleyip karıştırın. Tahini azar azar ilave edin; karışım önce koyulaşır, karıştırdıkça yeniden pürüzsüzleşir.
- Sarımsağı ve kullanıyorsanız kimyonu ekleyin. Tadına bakıp limon ve tuz dengesini ayarlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Servise hazırlayın:

- Mezeyi tabağa alın, kaşığın arkasıyla yüzeyde hafif çukurlar oluşturun.
- Zeytinyağını gezdirip pul biber ve kavrulmuş susam serpin. Ekmek veya çiğ sebzelerle servis edin.

Kıvam ve Renk Kontrolü:

Karışım kaşıktan dökülen sos kadar akışkan değil, ekmeğe sürülebilecek kadar yoğun olmalıdır. Fazla koyuysa limon suyunu veya bir tatlı kaşığı suyu azar azar ekleyin. Limon avokadonun kararmasını yavaşlatır; yine de havayla temas ettikçe rengi değişeceği için mezeyi bekletmeden hazırlamak en iyi sonucu verir.

Saklama:

En iyi dokusu için aynı gün tüketin. Bekletmeniz gerekirse yüzeyi düzleyip doğrudan üzerine temas edecek şekilde kapatın, hava almayan kapta buzdolabında en fazla 1 gün tutun. Servisten önce karıştırıp rengini ve kokusunu kontrol edin.

>> **İpucu:** Tahini tek seferde dökmek yerine limonlu avokadoya azar azar karıştırın; böylece topaklanmaz ve mezenin kıvamını daha kolay ayarlarsınız.

Kiraz'ın Mutfağı