Fırında Tahin Soslu Kabak

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 kabak
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1 limonun suyu
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı susam
- 1/2 demet maydanoz
- Tuz ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Susam.

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Ilık meze veya sebze garnitürü olarak servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Kabakları hazırlayın:

- Kalın yarım ay kesip yağ, tuz ve kimyonla harmanlayın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Kızartın:

- Tek kat yayarak 210°C fırında kenarları renk alana kadar 20-25 dakika pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosu karıştırın:

- Tahin, limon, sarımsak ve suyu akışkan kıvama gelene dek çırpın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

4. Tamamlayın:

- Ilık kabakların üzerine sosu gezdirip susam ve maydanoz ekleyin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Tahine suyu azar azar eklemek sosun pürüzsüz kalmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı