KİRAZ'IN MUTFAĞI

Tahinli Kabak Mezesi

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 kabak
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1 limonun suyu
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz
- 2 yemek kaşığı nar tanesi

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Susam.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Nar taneleri, maydanoz ve zeytinyağıyla soğuk servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Kabağı hazırlayın:

- Kabakları iri parçalar halinde kesip fırında yumuşayana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

2. Suyunu azaltın:

- Pişen kabağı süzgeçte bekletip fazla nemini alın.
-

3. Sosu hazırlayın:

- Tahin limon sarımsak kimyon ve tuzu pürüzsüz biçimde karıştırın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

4. Mezeyi tamamlayın:

- Kabağı ezip sosla birleştirin ve üzerini süsleyin.
- 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:** Tahin koyulaşırsa bir iki kaşık soğuk suyla açın.

Kiraz'ın Mutfağı