KABAK PÜRESİ

Malzemeler:
5 adet orta büyüklükte kabak,
sarımsak,
yarım demet dereotu,
3 yemek kaşığı mayonez,
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
yeterince tuz.

Hazırlanışı:
Kabakları soyduktan sonra nohut iriliğinde doğrayalım. Uygun bir tencereye alıp 1 çay bardağı su ekleyerek hafif ateşte kabaklar yumuşayana kadar haşlayalım. Haşlanmış kabakları süzgece alıp iyice suyunu süzelim. Robot yardımı ile kabakları püre kıvamına getirelim. Kabak püresini tekrar süzgeçte bekleterek iytce suyunu süzelim. Püre soğuduğunda içine dövülmüş sarımsakları, kıyılmış dereotunu. yoğurdu, mayonezi ve yeterince tuzu ekleyip karıştırarak servis tabağına alalım.

© lezzetler.com tarif no:7898 • adı:Kabak Püresi • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:26