DİKENLİ KABAK TARATORU (ALANYA ANTALYA)

http://alanya.bel.tr

1,5 kg dikenli kabak
2 su bardağı ceviz
3 adet orta boy limon
3 tatlı kaşığı tuz
Sarımsak (miktarı isteğe bağlı)
Su (miktarı isteğe bağlı)
Kızartmak için Sıvı yağ

Kabaklar dış şekline güre dilimlenir. Dilimlenen kabakta oluşan kaygan yapının ele vapışmaması için dilimlenen kabaklar suda bekletilir (5-10 dk).
Ardından kabukları soyulur. Şekillerine güre dilimlenen ve kabuğu soyulan kabak dilimleri ince ince kesilip tuzlanarak kızartılır.
Cevizler havanda yağı çıkana kadar dövülür. Düvülen cevizler bir kaba alınır ve su ile karıştırılır. (Koyu kıvamlı tarator elde etmek istenirse su miktarı az tutulabilir).
Ardından sarımsak da havan yardımı ile dövülür. Sarımsak ve limon, suda iyice ezilmiş cevizin üzerine eklenir.
Tarator karışımına isteğe bağlı tuz da ilave edildikten sonra kızartılan kabaklar ile karıştırılır ve servisi yapılır.

Not: Cevizlerin kararmaması için hazırlanmış taratora limon suyu servisten hemen önce eklenmelidir. Havanda dövme işlemi yerine robot da kullanılabilir.



© lezzetler.com tarif no:146204 • adı:Dikenli Kabak Taratoru (Alanya Antalya) • gönderen:hemşiranım • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:51