



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVRULMUŞ CEVİZLİ KABAK KARPAÇYO

www.vzug.com

Kabak:

500 g kabak

2 yabancı kekik

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Sos:

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 limon, suyu

1 çay kaşığı hardal

Tuz

Karabiber

Garnitür:

30 g ceviz, iri doğranmış

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı gebre otu

50 g permesan peyniri, tek parça olarak

Kabakları ince dilimler halinde kesin ve sater ve zeytinyağı ile poşete doldurun, vakumlayın.

Torbayı delikli pişirme kabına koyun, soğuk fırına verin. Buharla pişirin.

Pişirme sonrasında soğumaya bırakın ve üst üste binecek şekilde servis edin.

Sos için tüm malzemeleri karıştırın ve kabakların üzerine dökün.

Cevizleri yağsız olarak kaplamalı bir kızartma tavasında kavurun, çıkarın. Aynı tavada zeytinyağını ısıtın, gebre otunu ekleyin, hafif kızartın ve havlu kağıt üzerinde süzdürün. Sbrinz peynirini sebze soyacağı ile ince dilimler halinde rendeleyin. Hepsini kabağın üzerine bölüştürün.

