LİMON SOSLU SALAMLI KABAK

50 g AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM
350 g baby kabak
4 dal taze soğan (ince doğranmış)
2,5 cm'lik taze kök zencefil (rendelenmiş)
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı light soya sosu
1 tatlı kaşığı esmer şeker
3 yemek kaşığı sebze suyu
Yarım limonun ve yarım portakalın ince rendelenmiş kabuğu ve suyu
1 tatlı kaşığı mısır unu

1 Kabakları az tuzlu kaynar suda 3-4 dakika veya hafif yumuşayana kadar haşlayıp süzün.
2 Diğer taraftan mısır unu dışındaki tüm malzemeyi küçük bir tencereye alın, kaynamaya bırakın.
3 Kaynamaya başladıktan 3 dakika sonra, 2 tatlı kaşığı su ile karıştırdığınız mısır ununu ekleyin.
4 Sos koyulaşana kadar sürekli karıştırarak kaynatmaya devam edin. Ocaktan alın.
5 AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM ?ı küp küp doğrayın, ayrı bir tavada soteleyin ve sosa ekleyin, karıştırın.
6 Sosu, haşlayıp süzdüğünüz kabakların üstüne dökün ve her tarafını kaplaması için tencereyi sallayarak biraz ısıtın.
7 Sıcak bir servis tabağına aktararak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:113874 • adı:Limon Soslu Salamlı Kabak • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:58