



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAMBAL DABU-DABU (ENDONEZYA)

Somer Sivrioğlu

Taze deniz ürünleriyle bilinen Manado'dan çıkan dabu-dabu, sambal klasikleri acı biber, domates ve arpacık soğanına ek olarak reyhan ve Hint limonuyla yapılıyor. Geleneksel sambal'ların aksine havanda dövülmeyip ince doğrandığı için taze tadıyla farklılaşıyor. Bitirış tekniği de ilginç. İnce doğranan malzemenin üzerine tavada kızdırılmış çiçek yağı dökülüyor, bu da malzemenin az da olsa suyunu bırakmasını sağlıyor. Taze deniz ürünleriyle birlikte servis ediliyor.

© lezzetler.com tarif no:163407 • adı:Sambal Dabu-Dabu (Endonezya) • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.04.2025 - 13:06