



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ KABAK SALATASI

4-5 adet kabak
1/2 su bardağından biraz fazla ceviz (dövülmüş)
1,5 çay bardağı sıvı yağ
3 - 4 kaşık un
Dereotu
Tuz
Pulbiber

Kabakları yol yol soyup ikiye bölüp haşlıyoruz.
Diğer tarafta sıvı yağ ve unu pembeleşene kadar karıştırıyoruz.
Ocaktan alıp dövülmüş cevizimizi içine katıyoruz. Kıydığımız dereotunuda ilave ediyoruz. Tuzunu da unutmayalım.
Daha sonra haşlanmış kabaklarımızı çatal ya da blendırda ezıyoruz ama suyunu ara ara dökün.
Ezdiğimiz kabakların içine hazırladığımız karışımı ilave ediyoruz. Buzdolabında biraz bekletiyoruz.
Üzerini pul biber ve biraz kıyılmamış dereotu ile süsleyim.
