



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KABAK SALATASI

150 gram ceviz içi
1 kg kabak
1 çay bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tozşeker
1 su bardağı süzme yoğurt
1 diş sarımsak
Tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
8-10 yarım ceviz

Kabakları yıkayıp, kabukları ile birlikte rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Kabak, zeytinyağı, tozşeker ve 1 tatlı kaşığı tuzu tencereye alın. Kabaklar suyunu çekene dek tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Daha sonra yoğurt ve kıyılmış sarımsağı ilave edip, 1 çay kaşığı tuz ekleyin. Dövülmüş ceviz ilave edip karıştırın. Hazırladığınız malzemeyi kabaklarla karıştırın. Üzeri için kırmızıbiberi zeytinyağıyla karıştırın. Cevizli kabağın üzerine gezdirin. Yarım cevizlerle süsleyerek servis yapın.