



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SALATASI

Küçük ve körpelerinden 6 kabak
1 yumurtanın sarısı
2 fincan zeytinyağı
1 limonun suyu
1/2 bardak süt
1 kaşık İnce kıyılmış taze nane
Tuz

Turşuluk hıyar iriliğindeki ince ve körpe kabakların üzerlerini kazıyıp bol akarsuda yıkadıktan sonra çok ince olmak üzere dilim dilim kesin ve salata tabağına dizin. Beri yanda porselen bir kâsenin içine zeytinyağını, yumurtanın sarısını, 5-10 damla limon suyu koyun. Önce yavaş, sonra hızlı çırparak koyuca bir sos hazırlayın. Sonra bu karışıma kalan limon suyunu, sütü, 1 çimdik tuzu, kıyılmış naneyi katarak karıştırın. Sonra bu sosu kabakların üstüne dökerek servis yapın.