



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEKLİ SALATA

Malzemeler

2 adet etimek
3 adet kabak
5 adet patates
8-10 adet karnişon turşu
1 çay bardağı mayonez
3 su bardağı süzme yoğurt
5-6 diş sarımsak
1 demet nane
1 demet dereotu
Tuz, karabiber, kırmızı biber, kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı

Patateslerin ve kabakların kabuklarını soyarak küp küp doğranır. Kızgın sıvı yağda önce patatesler sonra kabakları sote ederek bir kaptaki bekletilir. Süzme yoğurdu, sarımsakları, mayonezi, ince doğranmış nane yaprakları, dereotunu ve baharatını eklenerek harmanlanır. Küp küp doğranmış turşuları sote edilmiş kabak ve patatesi de ekleyerek karıştırılır. Servis yapmadan 5 dakika önce küçük parçalar halinde kıldığımız etimekleri ilave edelim. Harmanlayarak servis yapılır.