YOĞURTLU SALATA

1 adet kabak
200 gram brokoli
2 adet havuç
1 tatlı kaşığı şeker
1 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gram süzme yoğurt
3 diş sarımsak
100 gram lor peyniri
Tuz, nane, dereotu

Havuçları ve kabakları rendeleyip suyunu sıkın. Tavada sıvı yağ ile birlikte üzerine şekeri ekleyip 5 dakika kadar pişirin. Havuçların rengi dönünce ocaktan alın. Diğer taraftan yoğurt, lor peyniri ve sarımsağı karıştırın. Daha sonra pişirdiğiniz havuçların içine kıyılmış çiğ brokolileri içine ekleyip karıştırın, servis tabağına dökün. Şekil verip üzerini maydanoz ya da dereotuyla süsleyin

© lezzetler.com tarif no:96214 • adı:Yoğurtlu Salata • gönderen:Hüsnü Zan • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:46