



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KABAK SALATASI

Malzemeler

4 orta boy sakız kabağı
1 yemek kaşığı margarin
1/2 bardak yoğurt
2 diş sarımsak (ezilmiş)
Yarım demet dereotu
Tuz
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
100 gr. ceviz içi

Hazırlanışı

Kabakları rendenin kaim tarafıyla rendeleyin. Tavadaki margarinini iyice eritin. Kabakları içine ilave edip orta ateşte kabak suyunu çekinceye kadar pişirin; ateşten alıp soğutun. Soğuduktan sonra, yoğurda sarımsağı, dere otunu, dövülmüş cevizi ekleyip iyice karıştırın. Kavurduğunuz kabağı bu karışıma ekleyin. Buzdolabında 1 saat kadar bekletip servis yapın.