



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KABAK SALATASI

Meryem Özten

3 adet kabak
2 kase yoğurt
1-2 tutam dereotu
1 kase iri kırılmış ceviz
1 diş sarımsak
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Üzeri için:
Ceviz
½ demet dereotu

Kabakların kabuklarını soyup güzelce yıkayın. Daha sonra bir kaba rendeleyin. Zeytinyağı koyulmuş tavaya rendelediğiniz kabakları koyun. Suyunu salıp çekene kadar soteleyin. Ardından sotelediğiniz kabakları ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra soğuyan kabakları karıştırma kabına koyun. Üzerine çırpığınız yoğurdu ekleyin. İnce ince kıyılmış dereotunu ekleyin. İri kırılmış cevizleri ve tuzu ilave edip karıştırın. Kabak salatasını buzdolabında 15 dk dinlendirin. Daha sonra servis tabağına alın. Üzerini ince ince kıyılmış dereotu ile süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.

