



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KABAK SALATASI

2 adet kabak
3 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı mayonez
1 çay bardağı ceviz içi
1 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Kabakları güzelce yıkadıktan sonra rendeleyin.

Dereotunu ince ince kıyın.

Rendelenmiş kabakları, zeytinyağıyla orta ateşte 10 dakika kadar kavurun. Ocaktan aldıktan sonra karabiber, dereotu ve tuz ekleyip karıştırın. Ardından soğumaya bırakın.

Diğer taraftan da yoğurt, tuz ve mayonezi bir kasede çırpın.

Soğuyan kabağı, yoğurtlu karışıma ilave edip karıştırın.

En son üzerine zeytinyağı gezdirip, cevizle süsleyerek servis edin.

