



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ KABAK SALATASI

1 kilo kabak
ince kıyılmış dereotu
Arzu ettiğiniz kadar iri çekilmiş ceviz
1,5 kase süzme yoğurt
tuz
kabakları sotelemek için
1-2 kaşık sıvıyağ
1 silme çay kaşığı pudra şekeri
3-4 diş sarımsak
Servis için:
3 adet portakal ve dereotu

Dilimlenmiş rendelenmiş kabakların sıvıyağda, kısık ateş üzerinde suyunu salıp çekmesi gerekiyor. Soğuduktan sonra kalan suyunu da iyice süzün. Kabaklara ceviz ve dereotunu karıştırın. Tuz, dövülmüş sarımsak ve şeker ilave edilmiş süzme yoğurt ile tüm malzemeyi birbirine yedirin. Portakalları halka halka kabukları ile dilimleyin. Her halkanın üzerine yoğurtlu kabak karışımından koyarak dereotu ile süsleyin.

[ML® Yoğurtlu Kabak Salatası için tıklayın](#)
