



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ YOĞURTLU KABAK

6 adet minik boy kabak
1 yemek kaşığı (dolu dolu) labne peyniri
2 yemek kaşığı kese yoğurdu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet rendelenmiş sarımsak
3 adet ceviz ezilmiş
5-6 dal dereotu
Tuz
Karabiber
Üzeri için;
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tatlı toz biber

Öncelikle yıkamış olduğum kabaklarımın, kabuklarını soyup küp küp doğradım. Ardından, zeytinyağı dökmüş olduğum tencerede kavurup, rengi dönünce ocağın altını kapattım. Ayrı bir kapta kabaklarımı blendırdan geçirdim. Ardından labne peyniri, kese yoğurdu, dereotu, sarımsak ve ceviz içini ekleyip eze eze karıştırdım. Üzerine tercihinize göre tereyağında kızdırılmış biber gezdirip servis yapabilirsiniz.

