



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ YOĞURTLU KABAK SALATASI

2 adet büyük boy kabak
1 tutam dereotu
2 diş sarımsak
1 çorba kasesi yoğurt (susuz yerinden)
1 çay bardağı iri parçalanmış ceviz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Kabakları yıkadıktan sonra rendenin iri yerinden rendeliyoruz. Bir tava içerisine alıp üzerine zeytinyağı ilave edip orta ateşte 3-4 dakika pişiriyoruz. Ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz. Bir kaseye yoğurdu, dövülmüş sarımsağı ilave edip karıştırıyoruz. Soğumaya bıraktığımız kabakları da tuzunu döküp aynı kaseye koyup tekrar karıştırıyoruz. Güzel bir servis tabağın içine alıp iri kırılmış cevizleri ilave ediyoruz.