



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI KABAK SALATASI

3 adet büyük boy kabak
2 adet temizlenmiş enginar
50 gram margarin
3 çorba kaşığı mayonez
250 gram yoğurt
½ demet dereotu
1 tutam tuz

Kabakların kabukları kazınıp rendelenir, Bir tavada margarin ile suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Bir tabağa alınıp, soğumaya bırakılır. Temizlenmiş enginarlar limonla ovulur, 1 çorba kaşığı sana klasik yağ ve üzerini geçecek kadar suyla haşlanır, süzgece alınıp, soğutulur. Soğuyan enginarlar küp küp doğranır. Bir kasede süzdüğümüz yoğurt, mayonez, ince doğranmış dereotu ve tuz karıştırılır, İçine pişirilip soğutulan kabak rendesi ve doğranmış enginarlar eklenir, karıştırılır. Servis tabağına alınır, soğuk servis edilir.