



HAVUÇLU KABAK

<https://cook.com.tr>

Kabak 2 Adet
Yoğurt 3 Çorba Kaşığı
Zeytinyağı 1 Çay Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Dereotu 2 Dal
Mayonez 3 Çorba Kaşığı
Havuç 2 Adet
Sarımsak 2 Diş

Kabak ve havuçları temizleyip rendeleyin. Zeytinyağının yarısını tavada ısıtın. Kabak ve havucu ekleyip soteleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Sarımsakları soyup ezin ve bir kâseye alın. Kabak, havuç, yoğurt, mayonez, kalan zeytinyağını, sarımsaklar ve tuz ekleyip karıştırdıktan sonra servis tabağınıza alıp dereotu ile süsleyip servis yapın.

