



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU KABAK SALATASI

- 3 adet kabak
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kahve kaşığı sirke
- 3 adet havuç
- 1 çay bardağı ceviz
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz, kırmızı pulbiber, nane
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

Havuç ve kabağı rendeleyin ve ayrı kaplarda sıvıyağ ve margarini ekleyerek 5-10 dk. çok pişmeyecek şekilde soleteleyin. Ateşten alıp soğumasını bekleyin, sonra ceviz, sarımsak, yoğurt, sirke, tuz ve kırmızıbiberi ilave edip karıştırın. Üzerine dövülmüş cevizleri ekleyerek soğuk servis yapın.