



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ KABAK SALATASI

100 gr margarin
3 adet taze kabak
250 gr hellim peyniri
1 demet dereotu
1 adet limon
1 su bardağı ceviz
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı çörekotu

Kabakları 1/2 cm kalınlığında daire şeklinde doğrayın ve derin bir kaba alın. Kabakların üzerine 1 adet limonun suyunu ve tuzu ekleyin. Karışımı birkaç dakika ovarak elinizle karıştırın. Hellim peynirini küçük küpler şeklinde doğrayıp tavada kızartın. Dereotunu elinizle büyük parçalar halinde parçalayın ve kabaklara ilave edin. Hellim ve cevizleri de kabaklara ilave edip karıştırın. Son olarak da üzerine çörek otu serpin.

