



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK CARPACCIO

<https://www.elele.com.tr>

2 adet kabak
4-5 dal dereotu
4-5 dal taze nane
4-5 dal maydanoz
1 limonun suyu ve limon kabuğu
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
Deniz tuzu
100 gr tulum peyniri
1 adet chili biberi

Kabakların kabuklarını soymadan bir mandolin yardımıyla yuvarlak ve ince doğrayın. Bir servis tabağına dilimin bir kısmı diğerinin biraz üstüne gelecek şekilde dizin. Limon suyu, zeytinyağı ve tuz ile dizdiğiniz kabakları baharatlandırın. Dereotu, maydanoz ve nane yapraklarını kabakların üzerine serpiştirin. Tulum peynirini elinizle kopararak parça parça koyun. Chili biberini incecik kıyarak serpiştirin. Limon kabuğunu rendeleyin ve üzerine serpiştirin. En son bir parça tuz, limon suyu ve zeytinyağı gezdirerek servis yapabilirsiniz

