



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SALATASI

- 2 adet yeşil kabak
- 1 demet roka (isteğe bağlı olarak nane ya da maydanoz da ekleyebilirsiniz)
- 1 adet orta boy kırmızı turp
- 100 gr beyaz peynir (tercihen ezine peyniri)
- 1/2 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber
- (isteğe bağlı) Ceviz ya da kabak çekirdeği içi

Yeşil kabakları yıkayıp kabuklarını soyun. Kabakları ince şeritler halinde rendeleyin veya spiral yaparak incecik kesin.

Kırmızı turpu iyice yıkadıktan sonra ince dilimler halinde doğrayın.

Rokayı yıkayıp kurulayın, ardından iri parçalar halinde doğrayın.

Kabak, turp ve yeşillikleri geniş bir kasede karıştırın.

Beyaz peyniri küçük parçalar halinde salatanın üzerine ekleyin.

Limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi küçük bir kapta karıştırın ve salatanın üzerine gezdirin.

Ceviz ya da kabak çekirdeği içi ekleyerek salataya çıtırlik katabilirsiniz.

