



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SALATASI

Kabak
Un
Tuz
Kızartma yağı
yoğurt
Nane
Dereotu
Sarımsak

Kabakların kabukları bıçağın keskin tarafıyla temizlenir.

Daha sonra rendelenir ve üzerine biraz tuz atılır.

Bir süzgeçte 5 dakika kadar beklenir.

Sulanan kabakların suyu elle sıkılır.

İçerisine 1 kabak için 1 kasık un gelecek şekilde un ilave edilir.

un kabaklara yedirilir.

Tavaya konulan yağda bu karışım kavrulur.

7-8 dakika yeterli.

Bir tabağa alına kabak soğuyunca üzerine yoğurt, sarımsak, dereotu, nane karışımı eklenir. (istenilirse mayanoz da konulur)