



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK SALATASI

25 Gr Sana Klasik  
1 Yemek Kaşığı sıvıyağ  
1 Yemek Kaşığı mayonez  
1 Kase yoğurt  
3 Adet kabak

Kabakların kabuklarını soyup rendeliyoruz. Tencerede sıvıyağı kızdırdıktan sonra rendelediğimiz kabakları ilave edip kavurmaya başlıyoruz. Kabuklar yumuşayana kadar kavuruyoruz. Kavrulan kabakları süzgece alıp süzülmesini bekliyoruz. Bu arada Bir kaseye yoğurdu ve 1 yemek kaşığı mayonezi alıp karıştırıyoruz. Süzülen kabakları servis tabağına alıp üzerine yoğurdunu döküyoruz. Yoğurtla kabağı karıştırıyoruz. Tavada margarini eritip içine isteğimize göre nane ve kırmızı biber ilave edip renklendiriyoruz. Kabağın üzerine yağı gezdirip servis ediyoruz.