



KABAK TARATOR

1 yemek kaşığı zeytinyağı
1-2 adet kabak
Yarım demet dereotu
1 diş sarımsak
250 gram süzme yoğurt
Tuz
Karabiber

Kabakları güzelce yıkayıp soymadan rendeleyin ve tavaya aktarın.
Üzerine zeytinyağını da ekleyip kabakları sotelemeye başlayın.
4-5 dakika sotelediğiniz kabağı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın.
Dereotunu incecik doğrayıp yoğurda ekleyin.
Son olarak soğuyan kabağı yoğurda ilave edin ve karıştırın.
Servis tabağına aldığınız kabak taratorun üzerine zeytinyağı gezdirin.

