



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TARATOR

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

Kabakları güzelce yıkayın ve kabuklarıyla birlikte rendeleyin.
Zeytinyağını tavada ısıtın.
Kabakları tavaya ekleyin ve güzelce kavurun.
Daha sonra kabakları soğumaya bırakın.
Dereotunu ince ince kıyın.
Sarımsakları rendeleyin.
Bir kapta sarımsak, dereotu ve yoğurdu çırpın.
Son olarak da kabakları yoğurtlu karışıma ekleyip güzelce karıştırın.
Kabak taratorunuz hazır!
Servis tabağına alıp üzerine zeytinyağı gezdirerek servis edebilirsiniz.

