



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABALAK YOĞURTLAMASI (GİRESUN)

1 bağı kabalak
500 gram yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet sarımsak
Tuz

Kabalakların gövdelerindeki ince zarı soyun. Soyduğunuz kabalakları güzelce yıkayın. Ardından orta boy bir tencerede haşlayın. Haşladığınız kabalakları küçük küçük doğrayın. Sarımsakları doğrayın ve incecik rendeleyin. Daha sonra yoğurt ile karıştırarak sosunu hazırlayın. Doğradığınız kabalakların üzerine ekleyin. Arzu edilirse tereyağı eritilip üzerinde sos olarak gezdirebilirsiniz.

Not: Kabalak yoğurtlaması kabalak turşusundan da yapılabilir.

