



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMON SOSLU SALAMLI KABAK

50 g AYTAÇ - FİSTIKLI DANA SALAM

350 g baby kabak

4 dal taze soğan (ince doğranmış)

2,5 cm'lik taze kök zencefil (rendelenmiş)

2 yemek kaşığı elma sirkesi

1 yemek kaşığı light soya sosu

1 tatlı kaşığı esmer şeker

3 yemek kaşığı sebze suyu

Yarım limonun ve yarım portakalın ince rendelenmiş kabuğu ve suyu

1 tatlı kaşığı mısır unu

1 Kabakları az tuzlu kaynar suda 3-4 dakika veya hafif yumuşayana kadar haşlayıp süzün.

2 Diğer taraftan mısır unu dışındaki tüm malzemeyi küçük bir tencereye alın, kaynamaya bırakın.

3 Kaynamaya başladıktan 3 dakika sonra, 2 tatlı kaşığı su ile karıştırdığınız mısır ununu ekleyin.

4 Sos koyulaşana kadar sürekli karıştırarak kaynatmaya devam edin. Ocaktan alın.

5 AYTAÇ - FİSTIKLI DANA SALAM ı küp küp doğrayın, ayrı bir tavada soteleyin ve sosa ekleyin, karıştırın.

6 Sosu, haşlayıp süzdüğünüz kabakların üstüne dökün ve her tarafını kaplaması için tencereyi sallayarak biraz ısıtın.

7 Sıcak bir servis tabağına aktararak servis edin.

