



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI KABAK SALATASI

1 su bardağı konserve mısır
2 adet kabak
Yarım demet dereotu
4 adet taze soğan
2 diş sarımsak
Yarım adet limon
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Zeytinyağı

Kabakların kabukları kazınır. Kuşbaşı büyüklüğünde küp küp doğranır. Tavaya zeytinyağı konur, kızınca kabaklar atılır ve dağılmayacak şekilde kızartılır. Dereotu ve taze soğanlar ince ince kıyılır. Sarımsaklar ezilir. Kızaran kabak, mısır, dereotu, sarımsak, taze soğan, kırmızı pul biber, tuz ve limon suyu konur ve karıştırılır.