



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU KABAK SALATASI

1 kutu Penguen Haşlanmış Nohut
1 demet semiz otu
2 adet kabak
Yarım demet dereotu
Yarım demet yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
Sos için:
2 limonun suyu
3 yemek kaşığı tahin
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yeterince kaya tuzu

Kabakları pul pul doğrayın.
Hazırladığınız kabaklara tuz ve zeytinyağı döküp tavada kızartın.
Penguen Haşlanmış Nohutu açın ve suyunu süzdürün.
Maydanoz, dereotu ve semiz otunu saplarından ayırın.
Hazırlanan yeşillikleri bir karıştırma kabına alın.
Yeşil soğanları iri parçalar halinde kıyıp yeşilliklere ilave edin.
Üzerine nohutları ekleyin.
Hazırladığınız kabakları ekleyin.
Diğer bir kabın içinde sos malzemelerini çırpın.
Eğer koyu olursa biraz daha limon suyu ilave edin.
Sosu salataya ekleyip güzelce karıştırın.
Başka bir servis tabağına alın.
Dilerseniz üzerine kiraz domates koyarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:92832 • adı:Nohutlu Kabak Salatası • gönderen:YOL • indirme tarihi:14.03.2025 - 04:34