



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI KABAK CARPACCİO

1 kase Penguen Pancar Turşusu
3 adet kabak
2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
1 adet limon
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Kaya tuzu

Penguen Pancar Turşusunu kıyılmış dereotu ile harmanlayın.
Kapakları halka halka incecik doğrayın.
Doğradığınız kabakları yayvan bir tabağa sıralı şekilde dizin.
Üzerine kaya tuz serpin.
Limonu sıkın.
Ortasına dereotlu Penguen Pancar Turşularını koyun.
Üzerine zeytinyağı gezdirip 15 dakika dolapta bekletip servis edin.

