



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PARMESAN VE ROKALI KABAK SALATASI

4 adet körpe kabak  
80 gr. parmesan peyniri  
1 demet roka  
40 ml. zeytinyağı  
Taze çekilmiş karabiber

Roka yapraklarını yıkayıp kağıt havlu üzerinde bekleterek sularını süzün. Parmesan peynirini kabaca dilimleyin. Kabakları sebze fırçasıyla yıkayıp temizleyin ve ince halkalar şeklinde dilimleyin. Servis tabağına, önce kabakları yerleştirin. Kabakların üstüne 20 ml. zeytinyağı ve taze çekilmiş karabiber gezdirin. Peynirleri ve roka yapraklarını koyun. Salataya kalan zeytinyağı ve taze çekilmiş karabiber serpip bekletmeden servis yapın.

