



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALI KABAK KANEPELERİ

- 2 adet kabak
- 1 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 3/4 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 çay bardağı ceviz içi
- Yarım demet ince kıyılmış dereotu
- 3 adet küçük boy portakal
- 1 tane yeşil soğan yaprağı

Kabakları rendeleyin ve tereyağında yumuşayınca kadar kavurun. Soğumaya bırakın. Yoğurt, mayonez ve tuzu bir kasede çırpın. Sarımsağı rendeleyin. Kabak, dereotu ve ceviz içlerini ekleyip karıştırın. Portakalları ince yuvarlak dilim yapalım hazırladığımız kabak harcını portakalların üstüne 1 kasık koyunuz Servis tabağına aktarıp ceviz ve yeşil soğan yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

