



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİNEGRET SOSLU KABAK (FRANSA)

500 g küçük boy kabak
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam tuz
1 tatlı kaşığı taneli hardal
1/2 tatlı kaşığı Dijon hardalı (ya da normal hardal)
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kıyılmış fesleğen

Keskin bir bıçakla kabakları çaprazlamasına 2,5 cm'lik parçalar halinde kesip, su dolu bir tencereye koyun. Tencereyi ateşe oturtup, kabakları iyice yumuşayana kadar (yaklaşık 5 dakika) kaynatın.

Bu arada sosu hazırlamak için sarımsak ve tuzu bir havana koyup, sarımsağı iyice dövdükten sonra, tuzlu sarımsak püresini bir kâseye aktarın. Hardal, karabiber ve sirkeyi ekleyip, zeytinyağını azar azar ve çırparak katın.

Tencereyi ateşten alıp, kabakları bir süzgeçte süzerek, soğuk suya tutun. Sularını yeniden iyice süzdürüp, 4 düz tabağa eşit miktarda koyun.

Üstlerine kâsedeki sosu boşaltıp, kıyılmış fesleğenleri serperek, bekletmeden servis yapın.