



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KABAK PATATES SALATASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2 adet kabak
2 adet salatalık
3 adet patates
Yarım demet taze soğan
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
Sos için:
Yarım su bardağı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal
2 adet limon suyu
2 çorba kaşığı sirke
1 adet yumurta sarısı
3 diş ezilmiş sarımsak
Tuz
Karabiber

Kabak ve patatesi ayrı ayrı haşlayın. Patatesin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Kabak ve salatalığın kabuklarını soymadan küp şeklinde doğrayın. Maydanoz ve taze soğanı kıyın. Salata malzemelerini bir kaseye koyun. Ayrı bir kasede yumurta, sirke, hardal ve zeytinyağını çirpin. Kalan sos malzemeleriyle yumurtalı karışımı birbirine yedin. Salata ve sosu harmanlayın. Taze soğan serpererek servis yapın.

