



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KABAK SALATASI

Malzeme

- 4 ortaboy sakız kabağı
- 1 yemek kaşığı Sana
- 1 bardak su
- Yarım bardak yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çay kaşığı nane
- Tuz ve karabiber
- 1 çay kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Hazırlanışı

- 1.Kabakları rendenin kalın tarafıyla rendeleyin.
- 2.Tavada Sana'yı iyice eritin. Kabakları içine ilave edip yavaş yavaş suyunu ekleyin.
- 3.Orta ateşte kabak suyunu çekinceye kadar 4-5 dakika pişirin; ateşten alıp soğutun.
- 4.Soğuduktan sonra, diğer malzemeleri içine atıp iyice karıştırın.
- 5.Buzdolabında 1 saat kadar bekletip servis yapın.

[ML® Yoğurtlu Kabak Salatası için tıklayın](#)
