

Cevizli Kabak Salatasi

Malzemeler

2 adet kabak
2 demet dereotu
1 corba kase susuz yogurt
1 cay bardagi ceviz
2 corba kasigi siviyağ
2 dis sarimsak
Tuz

Yapilisi

Kabaklari temizleyerek iri iri rendeleyin. Tavaya sivi yağı koyup isitin. Kabaklari ilave edip yuksek ateste 4-5 dakika kavurun. Ocaktan alip sogumaya birakin.1 kase yogurda dovulmus sarimsagi ilave edip karistirin. Pismis kabaklari ve tuzunu koyup tekrar karistirin. Servis tabagina alip cevizle susleyip dereotu ile de kenarlari susleyin. Icine dereotu da koyabilirsiniz