

Enginarli Kabak Salatasi

Malzemeler

3 adet buyuk boy kabak
2 adet temizlenmis enginar
2 corba kasigi zeytinyagi
2-3 corba kasigi mayonez
250 gr yogurt (suzgecte suzdurulur)
1/2 demet dereotu
tuz

Yapilisi

Oncelikle kabaklarin kabuklari kazinip rendelenir, tencere de 1 corba kasigi zeytinyagiyla suyunu salip cekene kadar pisirilir. Suzgece koyularak sogumaya birakilir.

Temizlenmis enginarlar limonla ovulur, 1 corba kasigi zeytinyagi ve uzerini gececek kadar suyla bir guzel haslanir, suzgece alinip, sogutulur. Soguyan enginarlar kup seklinde dogranir.

Bir kasede suzulmus yogurt, mayonez, ince ince kiyilmis dereotu ve tuz karistirilir, icine pisirilip sogutulan kabak rendesi ve dogranmis enginarlar eklenir, karistirilir. Servis tabagina alinir, dilerseniz zeytinle de susleyerek servise sunulur.ellerimize saglik