

## Kabakli Havuclu Salata

### Malzemeler

3 havuc

3 orta boy kabak

Siviyag

Yogurt

2 dis sarimsak

3 corba kasigi mayonez

Tuz

Suslemek icin ceviz

### Yapilisi

Ilk olarak kabak ve havuclarin kabuklarini soyun.Daha sonra birbirine karistirmadan rendeleyelim. Bir tavaya siviyag koyup once havuclari olene kadar kavurun. Daha sonra kabaklari da ekleyip kavurun.Gerekirse siviyag ekleyebilirsiniz. Kabak suyunu cok saliyor, bu suyu cekene kadar iyice pisirelim.

Soguduktan sonra uzerine koyu kivamda yogurttan her yerine bulanacak kadar ekleyelim.Mayonezi ve dovulmus sarimsagi da ekleyip karistiralim. Servisten once tuzunu ekleyip, ceviz ile susleyin.