

Yogurtlu Sebze Salatasi

Malzemeler

2 adet havuc

Yarim kabak

1 adet pirasa

Yarim adet kirmizi renkli biber

2 yemek kasigi zeytinyagi

2 dis sarimsak

Yogurt

Tuz

Iri cekilmis ceviz

Bir tutam dere otu

Yapilisi

Havucclarin kabukclarini kaziyip rendeleyin.

Pirasayi halka halka dograyin.

Kirmizi biberi julyen dograyin.

Kabagi kabukclarini soymadan rendeleyin.

Zeytinyagini koydugunuz tavaya once havuc ve pirasayi koyup kavurmaya baslayin.

Yumusamaya basladiklarinda rendelediginiz kabaklari da ekleyin.

Suyunu cekene kadar ve tum sebzeler yumusayana kadar kavurun.

Kavrulan sebzelerinizi kenara alip ilinmaya birakin.

Ililan sebzelerinize kasik kasik sarimsakli yogurdunuzu ekleyip karistirin.

Istediginiz kivama ulastiktan sonra tuzunu, cevizini ve dere otunu ekleyip servis tabagina alin.

Soguk servis yapin.