

Yoğurtlu Kabak Salatası

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 5 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

Ana Malzemeler:

- 2 adet kabak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

Yoğurtlu Karışım:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 yemek kaşığı mayonez (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı ceviz içi (ufalanmış)

Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı

1. **Kabakları Sotele:**

- Rendelenmiş kabakları bir tavaya alın.
- Zeytinyağı ve tuz ekleyerek orta ateşte 5 dakika kadar soteleyin.
- Soğuması için kenara alın.

2. **Yoğurtlu Karışımı Hazırla:**

- Bir kasede süzme yoğurt, normal yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak mayonez ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

3. **Karıştır ve Sunum Yap:**

- Soğuyan kabakları yoğurtlu karışıma ekleyin ve iyice harmanlayın.
- Servis tabağına alın.

4. **Sosu Hazırlama ve Servis:**

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın, içine pul biber ekleyerek hafifçe kızdırın.
- Salatanın üzerine gezdirin ve ince kıyılmış dereotu ile süsleyin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için içine biraz rendelenmiş havuç da ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı