

# Lazotlu Kabak Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 3/10

Artvin usulü lazotlu kabak salatası haşlanmış kabağın lazotu ve sarımsakla yoğurtla buluşturarak ferah, hafif ve sofraya açan bir salata kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 0.5 demet Lazotu
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

- Kabakları rendeleyin, tuzla 5 dakika bekletip suyunu sıkın.
- Mısır tanelerini tavada 5 dakika kavurun, tatlı kokusu çikine alın.
- Kabağı zeytinyağında 6 dakika kavurun, fazla yumuşamadan ocaktan alın.
- Yoğurt, sarımsak ve dereotunu 45 saniye çirpin.
- Ilık kabak, mısır ve yoğurtlu sosu karıştırıp pul biberle servis edin.
- Kabak ve mısır tanelerini kalda getirin, yoğurtlu sos bir tarafta gevşemesin.
- Pul biberli yağ üstten gezdirin, karıştırıp servis yapın.

### PÜF NOKTASI

Kabağın bira kalsalığında sulu bir ezilme oluşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne ceviz serpip ekşi yoğurtla tamamlayın.

## Alerjenler

Süt