

Muğla lorlu kabak salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 14/10

Muğla lorlu kabak salatası şotelenmiş kabağın ve dereotuyla tamamlayarak hafif, serin ve otlu bir yaz salatası sunar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 150 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Kabakları mayı doğrayıp zeytinyağında 6 dakika diri kalacak şekilde kavurun.
2. Kabağı geniş tabağa alıp 8 dakika 110°C'de kızdırın.
3. Lor, dereotu, limon kabuğu ve karabiberi ayrı kasede karıştırın.
4. Kabakları limon suyu ve zeytinyağıyla harmanlayıp lorlu karışımına yayın.
5. Ceviz veya badem kırılıp tamamlayıp servis edin.
6. Lorun bir kısmını servis üstüne ayırıp kabakla karışan peynir görünümünü artırmasını.
7. İlla servis edecekseniz tabağı önceden serinletin, kabak buharı suyu sulandırmasını.

PÜF NOKTASI

Kabağı yüksek ateşte kızartarak suyunu salmadan lezzet toplar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip ceviz serpin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş