

Turunçlu Yoğurtlu Kabak Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~98 kcal

Açıklama 13/10

Antalya usulü turunçlu yoğurtlu kabak salatası önce kabaklar yoğurt ve turunç suyuyla buluşturarak ferah bir meze yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Turunç suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kabak ince yarım ay doğrayıp tavada 4 dakika çevirin, sos kesilmesin diye 11 malzemeye birleştirin.
2. Yoğurdu sarımsak turunç suyu ve tuzla çırpın.
3. 11 kabaklı yoğurtlu sosla ezmeden karıştırın.
4. Dereotunu son anda ekleyip salatayı soğuk servis edin.
5. Servis tabağına alırsanız sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Kabak tavadan alılmaz geniş tabağa yaymak su bırakmadan soğumasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt