

Tekirdağ Hardaliyeli Kabak Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 13/10

Tekirdağ hardaliyeli kabak salatası haşlanmış kabağın hardaliye ile buluşturarak serin, hafif keskin ve taze bir Trakya salatası sunar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 0.5 su bardağı Hardaliye
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kabağı parçalar halinde doğrayın.
2. Kabağı 16 dakika haşlayıp soğutun.
3. Hardaliye, yağ, dereotu ve tuzla karıştırın.

PÜF NOKTASI

Kabağı diri haşlamak salatayı tulu yapmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne dereotu serpip yanındakmek sunun.

Alerjenler

Hardal