

Lazotlu Kabak Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

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

Yapılışı

- Kabakları ince dilimleyip kaynar suda 2 dakika yumuşatın.
- Lazotu ince kıyıp yoğurda kasede pürüzsüzleştirin.
- Kabak ve lazotu yoğurda ekleyip nazikçe karıştırın.
- Salatayı 10 dakika soğutup servis edin.
- Yoğurtlu salatayı serin sunun.

PÜF NOKTASI

Kabağın diri bırakılması salatada sulu bir ezilme oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne ceviz serpip ekşi yoğurtla tamamlayın.

Alerjenler

Süt