

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

Yapılışı

1. Kabağın tavada 6 dakika çevirin.
2. Kabağı soğutup diğer malzemelerle karıştırın.
3. Salatayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı yüksek ateşte kısarak çevirmek suyunu salmadan lezzet toplar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne zeytinyağı gezdirip ceviz serpin.

Alerjenler

Süt