

# Turunçlu Yoğurtlu Kabak Salatası

Toplam 18 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk 4 kişilik Kolay ~98 kcal

Antalya usulü turunçlu yoğurtlu kabak salatası önce kabakları 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

## Yapılış

- Kabağı ince yarımaya doğrayıp tavada 4 dakika çevirin.
- Yoğurt, turunç suyu ve sarımsağı pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Soğuyan kabağı sosu ekleyip dereotuyla soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabağı tavadan alırmaz geniş tabağa yaymak su bırakmadan soğumasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpip soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt