



## Pâte Aux Courgettes

Kabaklı Makarna



- 1 paquet de pâtes
- 1 litre d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de sel
- Pour mortier;
- 3 courgettes
- 1 oignon
- 3 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse d'huile de tournesol

- # Coupez les courgettes en forme d'allumettes. Hachez les oignons en forme de demi-cercle. Coupez les tomates en petit morceaux et hachez les ails finement.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, rajoutez les oignons quand l'huile chauffe puis laissez cuire.
- # Rajoutez les ails puis les courgettes quelques minutes plus tard.
- # Quand les courgettes se ramollissent, rajoutez les tomates et du sel. Laissez cuire 10-15 minutes.
- # De l'autre côté, mettez dans une casserole, de l'eau, du sel et de l'huile. Laissez bouillir.
- # Jetez les pâtes, fermez le couvercle à moitié, mélangez à basse température en mélangeant de temps en temps jusqu'à qu'il absorbe l'eau.
- # Rajoutez le mélange de courgette dessus, puis mélangez.
- # Servez chaud.

**N-B; Il est conseillé de couper les courgettes au lieu de les râper.**