



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KABAKLI EGE MAKARNASI



- 3 Adet kabak
- 2 Adet kırmızı biber
- 2 Adet sivri biber
- 2 Adet domates
- 3 Diş sarımsak
- 4 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Paket makarna

- # Kabaklar soyulur, cetvel gibi uzunlamasına kesilir. Biberlerin tohumları çıkarılır, ikiye kesilir.
- # Kabak ve biber ızgarada ya da tost makinesinde yağsız olarak pişirilir, daha sonra kibrit çöpü şeklinde doğranır.
- # Tencereye ince kıyılmış sarımsak ve zeytinyağı konur, ısınınca hazırlanan kabak ve biberler eklenir, birkaç kez çevrilir.
- # Üzerine kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domates eklenir, karabiber ve tuz atılır. Domates şeklini kaybedene kadar pişirilir, ocaktan alınır.
- # Başka bir tencerede makarna tuzlu suda 10 12 dakika haşlanır, suyu süzülür, tekrar tencereye alınır.
- # Kısık ateşe yerleştirilen makarnanın üzerine hazırlanan kabaklı harç dökülür, karıştırarak 1 2 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Kabak ve biberler susuz, yağsız teflon bir tavada da közlenebilir.