



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

KABAKLI MAKARNA



- 1 paket makarna
- 1 litre su
- 3 orba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Harcı İçin;
- 3 adet kabak
- 1 adet kuru sođan
- 3 adet domates
- 1 diđ sarımsak
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardağı ayçiçek yağı

- # Kabaklar, kibrit p eklilde doğranır, soğan yarım daire şeklinde kıyılır. Domatesler ufak kp şeklinde doğranır, sarımsak ince kıyılır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca soğan eklenir, sararana kadar kavrulur.
- # zerine sarımsak ve birkaç dakika sonra kabak katılır.
- # Kabak yumuřamaya bařlayınca domates ve tuz eklenir, 10-15 dakika daha piřirilir.
- # Diđer tarafta tencereye su, tuz ve yağ konur, kaynatılır.
- # Makarna atılır, kapak yarım olarak kapatılır, kısık ateşte ara sıra karıştırarak suyu tamamen çekene kadar pişirilir.
- # Makarnanın zerine kabaklı harc katılır, karıştırılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Özellikle kabağın doğranması tavsiye edilir, rendelenirse sulanır.