



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BALKABAKLI MAKARNA

Sahrap Soysal

1 paket penne makarna (herhangi bir makarna türü kullanılabilir)
2 dilim balkabağı (karpuz dilimi kesilmiş 250-300 gr)
1 adet büyük boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı tavuk ya da et suyu
1 küçük paket hazır süt kreması (200 ml)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Varsa 1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri (robotta çekilmiş mihaliç ya da İzmir tulumu da kullanabilirsiniz)

Balkabaklarını soyup neredeyse tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Soğanı yemeklik incecik, sarımsakları piring tanesi büyüklüğünde dilimleyin.

Zeytinyağını orta boy bir tavada (wok tavası kullanmanızı öneririm) kızdırın.

Soğan, sarımsak ve balkabağını kızgın yağa aktarip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 5 dakika, balkabakları iyice yumuşayınca kadar kavurun.

Üzerine hemen sıcak et ya da tavuk suyunu aktarip (sıcak suda erittiğiniz bulyonu da kullanabilirsiniz) karıştırdıktan sonra tuz ve karabiberi serpiştirin.

Sos kaynamaya başlayınca kremayı ilave edip karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Balkabaklarının iyice yumuşayıp yumuşamadığını kontrol edin.

Kremalı kabaklı sosu ocaktan alıp mutfak robotunda püre haline getirin. (bu işlem için el blenderi de kullanabilirsiniz) sosun kıvamı boza gibi (domates salçası) olmalı.

Diğer taraftan, makarnayı kaynayan bol tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayıp süzün. Tekrar aynı tencereye aktarip üzerine sıcak haldeki kabaklı sosu ve peyniri ilave edin ve karıştırın. İsterseniz dilimlenmiş yeşil zeytin (file zeytin) katıp karıştırarak servise sunun.

Ayrıca bu makarnayı fırında da pişirebilirsiniz. Makarnayı fırın kabına koyup üzerine parmesan serpiştirdikten sonra 180 dereceye alt üst konuma ayarladığınız fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirip servise sunun.



Fotoğraf "seçen" tarafından gönderildi. 04.05.2019

