



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI MAKARNA

- 1 paket penne makarna
- 2 dilim balkabađı
- 8 yemek kaşığı hazır çığ krema
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz

Kabağı küçük küçük doğrayıp tencereye koyun. Üstüne 1 bardak su ilave edip kabaklar ezilene kadar pişirin. Sıcakken blenderda ezin. Makarnayı kaynayan bol tuzlu suda 8-10 dakika haşlayıp süzün. Tavada tereyağı eritin, püre haline getirdiğiniz kabak ve kremayı 4 dakika karıştırın. Hazırladığınız sosu makarnaya ekleyin ve bekletmeden servis yapın.

