



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK BEĞENDİLİ MAKARNA

- 1 paket makarna
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 adet sakız kabağı
- 3-4 dal dereotu
- 1 orba kaşığı un
- 2 su bardaęı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tereyağı ve un bir kaç dakika kavrulur. Karıştırmaya devam ederek soğuk süt ilave edilir. Karıştırarak ve pişirmeye devam ederek cıvık bir muhallebi kıvamına getirilir. Sıcakken rendelenmiş kabak eklenir, tuz serpilir. İnce kıyılmış dereotu katılır. Makarna haşlanır, suyu süzülür. Tekrar tencereye konur. zerine kabaklı beğendi boca edilir, karıştırılır. Kısık ateşte 3 dakika kadar pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.