



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇEKİRDEKLİ MAKARNA

Yarım paket burğu makarna
150 gram kıyma
1 su bardağı öğütölmüş kabak çekirdeği
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 yemek kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz

Makarnaları haslamaya bırakalım. Baska bır tencerede yağımızı soğanları biberi ve kıymayı soteleyelim. Domatesleri de ekleyip karıştırdıktan sonra haslanmış makarnaları yeterince tuzu ekleyelim biraz karıştırdıktan sonra servis tabağımıza alalım üzerine kabak çekirdeği ezmelerini koyup maydanozla süsleyip servis yapalım.