



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK KREMALI MAKARNA

- 1 paket burğu makarna
- 4 adet kabak
- 1 buçuk çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı margarin
- 100 gr. parmesan peyniri (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kabakları irice doğrayın. Tavaya yağımızı alarak sarımsak, tuz, süt ve parmesan peynirini ekleyin. Birkaç dakika soteleyin. Makarnamızı haşlayıp sosu üzerine dökün.

