



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SOSLU ZEYTİNLİ PAPARDELLE

MALZEMELER

40 gr balkabagi
1/4 soğan
1 dis sarımsak
5 adet file çekirdeksiz zeytin
1 çay bardağı et suyu
Yarım çay kasığı muskat
Yeteri kadar tuz, beyaz biber
110 gr papardelle makarna

YAPILIŞ TARİFİ

Balkabagi, soğan ve sarımsagi soteleyip, et suyunu ilave ederek pisirin.
Kabaklar pistikten sonra blender yardımıyla çekin. Tuz, biber, ve muskat ilave ederek süzdürün ve sos yapın.
Sosun içine file zeytin ilave edin. 10 dakika haslanmış papardelle ile karıştırın. Maydanoz ile süsledikten sonra servise sunun.