



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SOSLU ZEYTİNLİ PAPARDELLE

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Demet maydanoz
- 1 Dilim baklabağı
- 2 Adet soğan
- Aldığı kadar karabiber
- Aldığı kadar tuz
- 3 Diş sarımsak
- 1 Paket Papardelle Makarna
- 1 Çay Fincanı çekirdeksiz zeytin

Balkabağı, soğan ve sarımsağı soteleyip, et suyunu ilave ederek pişirin. Kabaklar piştikten sonra blender yardımıyla çekin. Tuz, biber ilave ederek süzdürün ve sos yapın. Sosun içine file zeytin ilave edin. 10 dakika haşlanmış papardelle ile karıştırın. Maydanoz ile süsledikten sonra servise sunun.