



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK SPAGETTİ

2 adet küçük boy kabak
100 gram kıyma
1 yemek kaşığı domates salçası
3/4 su bardağı su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuzu
Yarım çay kaşığı karabiber
50 gram kaşar

Zeytinyağını tavada kızdırın.

Kıymayı kavurduktan sonra salçayı ekleyip kavurmaya devam edin.

Ardından tuz, karabiber ve suyu ekleyip sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.

Kabakları güzelce yıkayın.

Soymadan varsa spiral sebze doğrayıcısıyla spagetti haline getirin. Yoksa kibrit çöpü kalınlığında ince uzun şeritler de kesebilirsiniz.

Suyu tencerede kaynatıp kabakları 1-2 dakika haşlayın ve süzün.

Kabakları tavadaki kıymalı sosa ekleyip karıştırın ve tabaklara alın.

Üzerine kaşar rendesi serpin ve servis edin.

