



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SPAGETTİ

İlk olarak kuru soğanın ve 2 diş sarımsağın kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Ardından bir tavanın içerisine 1 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyip üzerine sarımsak ve soğanları ekleyin. 3 adet kabağı yıkayıp soyacak yardımcı ile çekirdek kısmına gelene kadar soyun. Kabakları soğanlı harcın üzerine ekleyip 1 yemek kaşığı zeytinyağında 4-5 dakika kadar soteleyin. Son olarak 3 dal kereviz yaprağı, yarım çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz, 6 adet çeri domates, 2 dal taze kekiği ilave edin. 1-2 dakika karıştırarak pişirip servis edin.

