



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI CEVİZLİ MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

500 gr pappardelle makarna, haşlanmış ve süzölmüş
6 büyük sakız kabağı, dikey dilimlenmiş
2 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gr tereyağı
100 gr ceviz, kavrulmuş ve doğranmış
10 gr taze adaçayı
Deniz tuzu ve karabiber
Servis için; rendelenmiş parmesan

Kabak dilimlerini zeytinyağıyla hafifçe karıştın. Dökme demir tavanızı kızdırın ve üzerinden duman çıktığında kabak dilimlerinin her iki tarafını 2-3'er dakika kızartın. Ardından bir kenarda beklemeye alın. Tereyağını bir kaptaki rengi kahverengiye dönünceye kadar ağır ateşte ısıtın. Sonra adaçayı ve cevizleri içine atıp hafifçe karıştırm. Adaçayları gevreklesince, kabakları ilave edin. Tuz ve karabiberle çeşnilendirin. Makarnalarla sosu karıştırm ve rendelenmiş parmesanla birlikte servis edin.

