



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI ERİŐTE

- 1 paket eriŐte
- 3 adet kabak
- 2 adet taze soĐan
- 4 yemek kaŐığı beyaz peynir
- 1 yemek kaŐığı kıyılmış dereotu
- 1 yemek kaŐığı kıyılmış maydanoz
- 1 yemek kaŐığı tereyağı
- 4 yemek kaŐığı hazır çiğ krema
- 1 ay kaŐığı karabiber
- 1 tatlı kaŐığı tuz

Makarnaları kaynayan bol tuzlu suda 8-10 dakika haŐlayıp süzün.

Kabakların üst kısımlarını bıçakla kazıyıp küp şeklinde doğrayın. Tereyağını tencereye koyup kabakları atın.

Karabiber ve tuz ilave edip ağzı kapalı olarak 10 dakika piŐirin. Suyunu çekince içine soğan, maydanoz, dereotu atıp krema ilave edin.

Makarnaları kabakların içine ilave edip 4-5 dakika tencerede karıŐtırın. Beyaz peynir ilave edip servis yapın.

