



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI ERİŞTE

350 gr erişte
8 adet küçük boy kabak
3 çorbaşığı zeytinyağı
2 çorbaşığı rendelenmiş parmezan peyniri (veya eski kaşar)
10 adet iri yapraklı frenk fesleğeni
1 çaykaşığının ucunu dolduracak kadar zerdeçal
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Kabakları yıkadıktan sonra uçlarını kesin ve halka şeklinde doğrayın. Bir tavaya koyduğunuz zeytinyağında sarımsakları öldürün, sonra yağdan çıkarın. Aynı yağ, kabakları koyup önce kavurun daha sonra hafifce altın sarısı bir renk almalarını sağlayın. Tuz ve karabiberi katıp birkaç dakika pişmeye bırakın.

Makarnayı tuzlu, bol suda, diri kalacak şekilde haşlayın. Süzdükten sonra kabakların olduğu tencereye boşaltın. Makarnayı haşladığınız sudan 4 çorbaşığını bir başka kaba koyup zerdeçalı karıştırın. Bunu makarnaya katın, parçalanmış fesleğen ve peynir rendesini ekleyip karıştırın. 2-3 dakika beklettikten sonra servis yapın.

[ML® Kabaklı Makarna için tıklayın](#)