



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI MAKARNA

Malzeme :

500 gr. makarna, istenilen çeşit,
2 adet kabak,
2 adet domates,
1 adet soğan,
1 adet havuç,
1 kaşık yağ,
1/2 demet maydanoz,
1 bardak zeytinyağı,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Makarnaları bol suyla haşlayıp suyunu süzünüz.
- 2- Bir kaşık erimiş yağ gezdirip tencereyi silkeleyerek makarnaları ıslatınız.
- 3- Kabakların kabuklarını soyup 1 cm. lik parçalara doğrayınız.
- 4- Tuzla hafif oğup yıkayınız.
- 5- Bir tencereye 2 kaşık yağ koyup soğanları küçük doğrayıp hafif pembeleştiriniz.
- 6- Soğan pembeleşince domateslerin kabuklarını soyup fındık büyüklüğünde doğrayıp üzerine koyunuz.
- 7- Domatesler kavrulurken havucun kabuğunu kazıyıp rendeden geçirip domateslerin üzerine koyup tuz, karabiber, koyup 20-25 dakika pişiriniz.
- 8- Bir tavaya veya kızartma kabına bolca zeytinyağı koyup kızdırın.
- 9- Kuruladığınız kabakları kızdırılmış zeytinyağına atıp her tarafını pembe renkte kızartınız.
- 10- Kabakları da domateslerin üzerine koyup orta hararetli ateşte 10-15 dakika pişiriniz.
- 11- Kabaklar pişince tencereyi ateşten alıp üzerine kıyılmış maydanoz koyup karıştırınız.
- 12- Makarnaları servis tabağına boşaltıp üzerine patlıcanlı salçayı sıcak olarak boşaltıp servis yapınız.