



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI MAKARNA

Yarım paket domatesli makarna

1 orta boy kabak

1 orta boy soğan

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tuz, karabiber

2-3 dal maydanoz

2-3 dal dereotu

Makarnaları tuzlu suda on dakika haşlayın, süzün. Bu arada kabak ve soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Doğranmış sebzeleri zeytinyağında beş dakika soteleyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Ardından üzerine makarnaları katıp, beş dakika daha pişirin. Doğranmış maydanoz ve dereotu ilavesiyle servis yapın.
