



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI MİLANEZ SOSLU MAKARNA

1 paket makarna
2 yemek kaşığı margarin
100 gr mantar
1 adet kabak
4 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam maydanoz
50 gr pastırma

Bir tencereye 5 su bardağı su kayun. İçine tuz atın ve kaynatın.kaynayan tuzlu suda makarnanızı haşlayın.haşlanmış makarnanızın suyunu süzün ve soğuk suyun altında tutun. Tekrar fazla suyunu süzün.2 yemek kaşığı sana klasik margarini bir tavaya alın.ince doğranmış mantarları ve rendelenmiş kabağı margarinle karamelize oluncaya kadar kavurun. Minik parçalara ayrılmış pastırmayı ve küp doğranmış domatesleri ekleyin.tuz karabiber ve ince kıyılmış maydanozları ekleyip yoğun bir kıvama gelinceye kadar sosunuzu kaynatın. Makarnanızın üzerine kabaklı milanez sosunu dökerek servis yapın.