



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PEYNİRLİ MAKARNA

2 su bardağı makarna
2 kabak
1 limon
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı çiğ badem
2 çorba kaşığı çam fıstığı
100 gram tulum peyniri
Yarım demet dereotu

Makarnayı tuzlu suda pişirip süzün. Üzerine bir miktar zeytinyağı gezdirip soğumaya bırakın. Kabakları doğrayıp az suda haşlayıp süzün. Kırılmış bademi, dereotunu, haşlanmış kabağı, peyniri, çam fıstığını derin bir kaptaki harmanlayıp üzerine limon suyu ve zeytinyağı katın. Bu karışımı makarnaya ilave edip güzel bir yaz salatası olarak ikram edin.