



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI YASSI SPAGETTİ

<https://www.elele.com.tr>

1 paket yassı spagetti

Sosu için:

Yarım çay bardağı zeytinyağı

2 kabak

1 yemek kaşığı un

Tuz

Kırmızı pul biber

Dereotu

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Üzeri için:

Rendelenmiş eski kaşar peyniri

Makarnayı haşlayıp suyunu süzün. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve makarnayı ilave edip karıştırın. Kabakları yıkayıp mandolin ile ince şeritler halinde kesin ve bir kaseye alın. Unu ilave edip harmanlayın ve kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Kızarmış kabaklar, tuz, kırmızı pul biber, ince kıydığınız dereotu ve makarnayı bir tencereye alın. Karıştırıp 3-4 dakika pişirin ve bir servis tabağına alın. Üzerini rendelenmiş eski kaşar peyniri ile süsleyip sıcak servis yapın.

