



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAJU VE KABAKLI PİRİNÇ MAKARNASI

6 yemek kaşığı yağ  
1 paket pirinç makarnası  
2 adet kabak  
2 adet meksika biberi  
1 diş sarımsak  
0,5 su bardağı kaju  
5 yemek kaşığı teriyaki sos

Pirinç makarnasını kaynayan tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayıp sudan geçirin ve süzün. Kabakları yıkayıp kabuklarını soymadan ince doğrayın ve yağda soteleyin. Biberleri verev şekilde ince doğrayarak ekleyin. Rendelenmiş sarımsak, teriyaki sos ve kajuları ilave edin ve sotelemeye devam edin. Makarnayı ekleyerek iyice karıştırın ve sıcak servis yapın.