



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ VE KABAKLI ERİŞTE (JAPONYA)

1 paket japon eriştesi
1 adet kabak
6 adet kuşkonmaz
5 adet havuç
4 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı soya sosu
Bir tutam karabiber

Kuşkonmazları 2 parmak genişliğinde kesin 5-6 dakika haşlayın. Havuçları ve kabağı ince dilimler halinde kesin. Tavaya margarini, kabakları, havuçları ve kuşkonmazları koyup orta ısıda kavurmaya başlayın. Makarnayı haşlayın. Kavrulan sebzelere soya sosu ve karabiber ekleyin. Erişteleri süzün ve sebzelere ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra servise sunabilirsiniz