



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE PEYNİRLİ MAKARNA

Malzemeler

300 gr boru makarna

4-5 adet taze soğan

1 diş sarımsak

10-12 tane mantar

1 havuç

1 kabak

1 paket labne peynir

tuz-karabiber

2-3 tatlı kaşığı sebze çeşni yada tuzot

Sıvı yağ

1,5 bardak sıcak su

Makarna tuzlu suda haşlanır. Yapışmaz tavada sıvı yağla, ince doğranmış taze soğan, kıyılmış sarımsak, rendelenmiş havuç, şerit şeklinde doğranmış kabak ve yine ince doğranmış mantarlar sırayla sobelenecek pişirilir. Mantarlar suyunu çekince 1,5 bardak su ve sebze çeşni eklenir. Ardından 1 paket labne peyniri ilave edilir ve erimesi beklenir. Tuz ve karabiberle lezzetlendirildikten sonra haşlanmış makarnalar ilave edilir ve 3-5 dakika kısık ateşte pişirilir. Arzuya göre üzerine taze fesleğen, nane ve pul biber serpilebilir.
