



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARİNE SEBZELİ LOR PEYNİRLİ SPAGETTİ

400 gram spagetti
250 gram domates
250 gram lor peyniri
200 gram kabak
6 fesleğen yaprağı
1 diş sarımsak
100 gram sana klasik yağ
1 çorba kaşığı Tane karabiber
1 çay kaşığı Tuz,

Kabakları yarım santim kalınlığında kesip ızgarada çevirin ve küp şeklinde doğrayın.

Domatesleri konkase (Konkase, domateslerin kabuklarının soyulup küp şeklinde doğranmasına verilen isimdir) kesin.

Bir kabın içinde doğranmış domatesleri ve ızgara kabakları, fesleğen, ezilmiş 1 diş sarımsak, 100 gram sana klasik yağ ve bir tutam öğütülmüş tane karabiber ile harmanlayıp buzdolabında 1 saat marine edin.

Spagettiyi haşlayıp süzdükten hemen sonra marine ettiğiniz sebzeleri soslu kabın içine ekleyin.

Lor peynirini ve bir tutam tuzu da karışıma ilave edin.

Tüm malzemenin birbiri ile iyice harmanlanması için makarna kepçesiyle karıştırın.

Fesleğen yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.