



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA VE BAL KABAKLI SPAGHETTİ

200 gr pırasa
300 gr bal kabağı
200 gr krema
Tarator yapımı için: 250 gr süzme yoğurt
5 adet salatalık
3 adet dereotu
1 diş sarımsak
Veronelli Yassı Spaghetti

İşe pırasalarımızı doğrayarak başlıyoruz. Bal kabaklarımızı da doğrayıp tuz, karabiber ve zeytinyağı ile lezzetlendirdikten sonra 180 derece fırında yaklaşık yirmi dakika pişiriyoruz. Makarnamızı haşlıyor ve pırasamızı tavada soteliyoruz. Pişen makarnalarımızı tavaya alıp kremamızı da ekledikten sonra güzelce karıştırıyoruz. Yemeğimiz hazır.