



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTİLİ SARI KABAK

1 paket Banvit Dana Kokteyl Sosis (ikiye kesilmiş)
200 gr spagetti makarna
2 çorba kaşığı zeytinyağı
250 gr sarı kabak (küp doğranmış)
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
5-6 sap maydanoz (iri doğranmış)
5-6 yaprak roka (iri doğranmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Makarnayı tuzlu, kaynar bol suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün.
Zeytinyağını ısıtıp, sosis, kabak ve soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, kabaklar hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 10 dak. soteleyin.
Makarnaya kabakları, maydanoz, roka, tuz ve karabiberi ekleyin. Harmanlayıp, servis yapın.

