



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KABAKLI MAKARNA



- 1 paket makarna
- 1 litre su
- 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Harcı İçin;
- 3 adet kabak
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı

# Kabaklar, kibrit çöpü şeklinde doğranır, soğan yarım daire şeklinde kıyılır. Domatesler ufak küp şeklinde doğranır, sarımsak ince kıyılır.

# Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca soğan eklenir, sararana kadar kavrulur.

# Üzerine sarımsak ve birkaç dakika sonra kabak katılır.

# Kabak yumuşamaya başlayınca domates ve tuz eklenir, 10-15 dakika daha pişirilir.

# Diğer tarafta tencereye su, tuz ve yağ konur, kaynatılır.

# Makarna atılır, kapak yarım olarak kapatılır, kısık ateşte ara sıra karıştırarak suyu tamamen çekene kadar pişirilir.

# Makarnanın üzerine kabaklı harç katılır, karıştırılır.

# Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Özellikle kabağın doğranması tavsiye edilir, rendelenirse sulanır.