



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabaklı Limonlu Makarna



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g spagetti
- 2 adet kabak
- 1 limonun kabuğu ve suyu
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 su bardağı parmesan
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Taze fesleğenle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Diri kıvamda pişirip suyunu ayırın

2. Kabağı soteleyin:

- İnce kabakları sarımsakla yüksek ateşte çevirin

3. Sosu kurun:

- Limon ve biraz makarna suyu ekleyin

4. Birleştirin:

- Makarna ve parmesanı tavada harmanlayın



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Limon kabuğunun beyaz kısmını rendelemeyin.

Kiraz'ın
Mutfağı