

Labneli Kabakli Makarna

Malzemeler

200 gr. Labne
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet orta boy yeşil kabak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı tuz, karabiber
Yarım paket makarna

Yapılışı

Kuru soğanı incecik doğrayın. Zeytinyağı ve soğanı bir tencereye koyup, soğan pembeleşene kadar kavurun. İncecik dilimlediğiniz sarımsakları ilave edin. Kabakları kızıyıp incecik doğradıktan sonra tencereye ekleyin. Sık sık karıştırarak kabaklar suyunu verip iyice seffaf hale gelinceye kadar, en az 8-10 dakika pisirin. Tuz ve karabiberi serpip ocaktan alın. Diğer taraftan, makarnayı kaynayan tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayın, süzün ve tekrar tenceresine aktarın. Henüz sıcak haldeyken üzerine labne'yi ekleyip karıştırın, Kabaklı karışımı da makarnaya ilave edip tekrar karıştırın. İsterseniz kıyılmış maydanozla süsleyerek servise sunun. Afiyet olsun.