



PINAR LABNE'Lİ KABAKLI MAKARNA

MALZEMELER:

- 200g Pinar Labne
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet orta boy yeşil kabak
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 paket penne makarna (kısa herhangi bir makarna kullanabilirsiniz)
- İstenirse 8-10 dilim Pinar Dana Jambon

YAPILIŞI:

Kuru soğanı incecik yarım aylar halinde doğrayın. Zeytinyağı ve soğanı bir tencereye koyup soğan karamelize oluncaya kadar kavurun. İncecik dilimlediğiniz sarımsakları ilave edin. Kabakları kazıyıp neredeyse cips kadar ince doğradıktan sonra tencereye ekleyin. Sık sık karıştırarak kabaklar suyunu verip iyice şeffaf hale gelinceye kadar, en az 8-10 dakika pişirin. Tuz ve karabiberi serpip ocaktan alın. İstenirse dana jambonları küp küp dilimleyip ilave edebilirsiniz. Diğer taraftan, makarnayı kaynayan tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayın, süzün ve tekrar tenceresine aktarın. Henüz sıcak haldeyken üzerine Pinar Labne'yi ekleyip karıştırın. Kabaklı karışımı da makarnaya ilave edip tekrar karıştırın. Arzu ederseniz kıyılmış maydonozla süsleyerek servise sunabilirsiniz.