



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMAK HİNDİLİ MAKARNA

- 1 paket Banvit Hindi Bonfile (şerit doğranmış)
- 1 paket spagetti makarna
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan (ince kıyılmış)
- 1 adet sarı dolmalık biber (kalın şerit doğranmış)
- 1 adet kırmızı dolmalık biber (kalın şerit doğranmış)
- 1 adet kabak (kalın yarım halka doğranmış)
- 2 sap taze kişniş (ince kıyılmış)
- 1 adet kereviz sapı (iri doğranmış)
- 50 gr fındık (iri dövülmüş)
- 4 çorba kaşığı soya sosu

Makarnayı tuzlu, bol kaynar suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün.

Zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar sararınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek etleri ekleyip, hızlı ateşte 5 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek kalan bütün sebzeleri ilave edip, 6-7 dak. daha pişirin.

Fındıkları serpin. Soya sosunu gezdirip, harmanlayın.

Sebzeli malzemeyi makarnaya ekleyip, iyice karıştırın. Arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar ısıtıp, servis yapın.

