



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR PİLİÇ PANE VE SEBZELİ MAKARNA

- 1 paket Pınar Piliç Pane
- 1 paket makarna
- 2 orta boy kabak
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 avuç veya yarım paket mantar, ince doğranmış
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı

Pınar Piliç Pane'nizi çözülmeden, 165-170 °C sıcaklıktaki fritözde 2,5-3 dakika kızartın. Sebzeleri iyice yıkadıktan sonra kabakları, kırmızıbiberi ve mantarları doğrayın. Bir tavada önce soğanı sote edin. Buna sebzeleri ilave edin. Renkleri iyice dönene ve iyice yumuşayana dek 10-15 dakika orta ateşte pişirin. Makarnanızı paketin üzerinde yazan süreye uygun olarak pişirin. Makarnayı süzün, sebzeleri ilave edin ve harmanlayın. Arzu ederseniz kuru ot (nane, kekik, vb.) veya incecik doğranmış taze otları da ilave edin. Pınar Piliç Pane'niz ile beraber servise hazır!

