SEBZELİ HAMSİLİ MAKARNA

400 gram hamsi
1 adet kabak
1 adet havuç
1 paket taglietelle makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
5 yaprak nane
1 çay kaşığı tuz,karabiber

Hamsileri iyice temizleyip yıkayın ve süzgece alarak sularını süzdürün. Havuç ve kabağı jülyen doğrayın.
Makarnayı geniş bir tencerede paketin üzerindeki pişirme önerisini dikkate alarak haşlayın.
Tavada 1 yemek kaşığı sana yağını eritin ve hamsileri kavurun. Başka bir tavada geriye kalan sana yağını ısıtın.
Havuç ve kabakları soteleyin. Hamsileri sebze tavasına ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.
Makarnayı süzün ve hamsili karışımla karıştırın. İsteğe göre karabiber ve tuz serpip nane yaprağıyla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:93160 • adı:Sebzeli Hamsili Makarna • gönderen:cızbız • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:01