



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZELİ MAKARNA

Yarım paket penne ya da kelebek makarna

1 adet kabak

1 adet havuç

1 adet soğan

1 adet patlıcan

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

3 çorba kaşığı çiğ krema

Tencereye suyu koyup kaynatın. İçine tuzu ve makarnayı bırakıp 10 dakika pişirin. Bu arada tavada tereyağını eritin, küp doğranmış soğan, kabak, havuç ve patlıcanı 3 dakika sote edin. İçine baharatları ve süzölmüş makarnayı koyup karıştırın. Servis yapmadan önce içine çiğ kremayı eklerseniz makarnanız daha da lezzetli olacaktır. Sıcak sıcak servis yapın.
