



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

1 paket makarna
Yarım bardak ayçiçek yağı
2 adet patlıcan
15 adet taze fasulye
2 adet soğan
2 adet havuç
4 adet domates
Maydanoz

Makarnayı haşlayın. Soğutup tepsiye dökün. Fasulyeleri uzun ince doğrayıp yağda kavurun. Patlıcanları da ince ince doğrayın. Soğanı, havucu, domatesi, tuzu, biberi katın. Hepsini beraber kavurun ve makarnanın üstüne serin. Fırına verin. 25 dakika pişirin. Üstüne maydanoz koyun. Servis yapın.