



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHAR SEBZELİ PASTAVİLLA KEPEKLİ TAGLIATELLA GİRATA

Malzemeler (3 kişilik)

1 paket Pastavilla kepekli Tagliatella Girata

7-8 adet kültür mantarı

1 adet orta boy kabak

1 adet orta boy kırmızı biber

6-7 adet arpacık soğanı

bir miktar brokoli

Bir miktar karnıbahar

1 adet orta boy havuç

1 adet domates

5-6 dal dereotu

4 yemek kaşığı zeytinyağı

tuz

karabiber

Hazırlanışı:

Pastavilla kepekli Tagliatella Girata'yı paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız. Sebzeleri küp şeklinde doğrayınız ve buharda pişiriniz. Domatesi kaynamış suda bekletiniz (15-20 sn), kabuklarını soyunuz, çekirdeklerini çıkarınız ve doğrayınız. Domatesleri zeytinyağını 5 dakika pişiriniz. Pişen sebzeleri, makarnayı, deretolarını ve domatates sosunu karıştırınız. Tuz ve karabiber ile tatlandırınız ve sıcak olarak servis yapınız.