



## DOMATESLİ HAVUÇLU MAKARNA

- 1 paket çubuk makarna
- 1,5 yemek kaşığı margarin
- 2 adet havuç
- 2 adet domates
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 lt su

Makarnayı tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın. Havuçları kazıyın ve suda yumuşayana kadar haşlayın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın. Haşlanan havuçları domateslerle aynı boyutta doğrayın. Haşlanan makarnanın suyunu süzün. Tencerede yağı eritin. Makarnayı erittiğiniz yağ ile karıştırın. Makarnayı servis yaparken içine doğradığınız sebzeleri ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

