



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖKKUŞAĞI SEBZELİ PASTAVİLLA LİLLY

Malzemeler (4 kişilik)

1 paket Pastavilla Lilly (Buket)

10 adet kültür mantarı

1'er adet kırmızı, sarı ve yeşil biber

1 adet kabak

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet küçük soğan

1 dal biberiye

3 yemek kaşığı rendelenmiş tulum peyniri

tuz

karabiber

Hazırlanışı:

Biberlerin çekirdeklerini ayıklayıp şerit halinde doğrayınız. Kabak ve mantarları dilimleyiniz. Soğanı küçük küpler şeklinde doğrayınız. Soğanı zeytinyağında hafif çeviriniz. Biberleri ve biberiyeyi ekledikten sonra tuzu ilave ediniz ve kısık ateşte pişiriniz. Biberlerin fazla pişmemesine özen gösteriniz. Mantar ve kabakları ilave ederek pişiriniz. Pastavilla Lilly'i paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız, süzünüz ve sosu ekleyerek karıştırınız. Üzerine tulum peyniri ve taze çekilmiş karabiber serperek sıcak olarak servis yapınız.

[ML® Gökkuşığı Kurabiyesi için tıklayın](#)