



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESTANELİ VE SEBZELİ MAKARNA

6 kişilik Gerekli malzeme:

- 1 paket Kafkas kestane çerezi
- 1 paket fırın makarna
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 soğan
- 4 domates
- 1 çarliston biber
- 1 sarı dolmalık biber
- 2 havuç
- 4 taze soğan sapı
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
- Tuz

Kuru soğanları soyup doğrayın. Domatesleri soyup küp küp kesin. Biberleri temizleyip tavla zarı şeklinde kesin. Havuçları temizleyip küçük doğrayın. Taze soğan saplarını temizleyip kıyın.

Yağı tavada ısıtıp kuru soğan ve havucu kavurun. Domates ve biberleri ekleyip 15 dakika pişirin. Taze soğan, kestane ve tuzu ilave edip 2-3 dakika sonra ocaktan alın.

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Hazırladığınız sosun yarısını ekleyip harmanlayın. Makarnayı servis tabağına alın. Üzerine kalan sosu döküp peynir ile süsleyin. Servis yapın.

---