



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ SEBZELERİNDEN VERMİCELLİ (İTALYA)

4 kişilik

MALZEME

4-5 lahana yaprağı,

2 havuç,

2 orta boy soğan,

tuz,

2 çorba kaşığı sıvı yağ,

beyaz biber,

500 g vermicelli (çok ince spaghetti),

100-150 ml sebze suyu,

250 g mascarpone peyniri (yoksa taze kremalı peynir),

1-2 tatlı kaşığı limon suyu,

2-3 çorba kaşığı kapari

1. Lahana yapraklarını ve havuçları ayıklayın. Soğanları kıyın. Lahana yapraklarını yaklaşık 3 dakika süre ile kaynar tuzlu suda haşlayın, soğuk sudan geçirin ve süzölmeye bırakın. Yaprakları kıyın. Havuçları küp halinde doğrayın. Soğanları, kızgın yağda pembeleştirin, lahanayı ve havuçları ilave edin, hepsini sote edin. Tuzunu, biberini ayarlayın.
2. Makarnaları tuzlu suda dişe gelecek şekilde haşlayın.
3. Sebze suyunu sebzelere katın, 5 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın, peyniri karıştırın, limon suyu dökün. Kaparileri karıştırın, tuzunu, biberini ayarlayın.
4. Makarnaların suyunu döktükten sonra sosu karıştırın.