



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SEBZELİ FUSİLLİ

<https://migros.com.tr>

500 gr. fusilli
5 adet mantar
1 adet havuç
1 adet kabak
1 ay bardağı krema
3 yemek kaşığı parmesan
2 diş sarımsak
2 orba kaşığı zeytinyağı
3-4 yaprak fesleğen
Tuz
Karabiber

1. Makarnayı bol tuzlu kaynayan suda 11 dakika pişirin.
2. Sebzeleri küp küp doğrayın.
3. Zeytinyağını bir tavada kızdırın sırasıyla havuç, mantar, kabak ve sarımsakları ekleyip soteleyin.
4. Kremayı sebzelerinizin üzerine ekleyin.
5. Tuz ve karabiberi ekleyin.
6. Sos kıvamına gelene kadar pişirin.
7. Makarnanızı sosla beraber servis edin.

