



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIRLI HAVUÇLU MAKARNA

Malzemeler :

Makarna 1 Paket

Haşlanmış mısır veya konserve mısır 2 Su Bardağı

Havuç 2 Adet

Domates 1 Adet

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Dereotu 1/2 Demet

Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı

Tavuk suyu 1 Kahve Fincanı

Tuz,karabiber

YAPILIŞI:

1- Havuçları 2 su bardağı suda hafif yumuşayana kadar haşlayın, suyunu süzdükten sonra küp şeklinde doğrayın.

2- Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. Kabukları soyulup küçük doğranmış domatesi kızgın zeytinyağına ekleyin, yumuşayınca sıcak tavuk veya havuç suyunu, mısır, havucu, sarımsaklı çeşniyi, tuz ve karabiberi ekleyin. 3 dakika kısık ateşte pişirin.

3- Kiyılmış dereotunu ilave edip, ateşten alın. Makarnayı haşlayıp, süzün.

4- Hazırladığınız sosu makarnayla karıştırın, 1-2 dakika ısıtıp servis yapın.