



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SEBZELİ MAKARNA

1 paket burgu makarna
1 adet orta boy kabak
1 adet orta boy havuç
1 adet taze soğan
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
4 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

Makarnayı kaynayan tuzlu suda 10 dakika haşlayın, süzün. Tencereye atarak birbirine yapışmasın diye 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte karıştırın. Kalan zeytinyağı teflon tavaya alıp, ince doğranmış yeşil soğanı çok az kavurun. Üzerine ince doğranmış kabak ve havuç dilimlerini ilave ederek 7-8 dakika daha karıştırarak pişirin (kısık ateşte). Tuzu ve karabiberi de serpin. Sotelenmiş sebzeleri makarna ile karıştırın. Kısık ateşte sebzeli makarnayı karıştırın. Servis tabağına alın, üzerine rende kaşar peyniri ve kıyılmış maydanozu serpererek süsleyin.

[ML® Sebzeli Makarna için tıklayın](#)
