



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNE'Lİ SEBZELİ MAKARNA

1/2 paket makarna
Pınar Labne 200 g
1/2 brokoli
1/2 karnabahar
1 küçük soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Makarnayı haşlayın. Yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında biraz kavurun. Sebzeleri ve diğer malzemeleri ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan aldığınızda Pınar Labne'yi ekleyin. Sebzeli sosu makarnaya ilave edin ve karıştırın.