



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ CEVİZLİ MAKARNA

- 1 paket boncuk makarna
- 1 kilo sarımsaklı yoğurt
- 1 kase ceviz
- 1 tutam dereotu
- 2 tane kabak
- 2 tane havuç
- 2 tane patates
- 2 kaşık margarin
- 1 kaşık tuz -karabiber

Makarnamızı tuzlu suda haşlayıp soğuk sudan geçirelim süzelim patates kabak ve havucu rendeleyelim margarinle tavada kızartana kadar pişirelim tuz karabiber katalım ktır ktır olsun süzölen makarnayı servis tabağına alıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökelim kenarlarına sebze karışımını koyalım üzerine cevizle dereotuyla süsleyip servis edelim.

