



SEBZELİ FETTUCÇİNE

1 paket fettuccine makarna
Kırmızı etli biber
Yeşil biber
Havuç
Mantar
Kabak
1 paket çiğ krema
1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 dilim taze kaşar peyniri
İsteğe göre baharat
Tuz

Makarnayı, zeytinyağı ve tuz ilave edilmiş kaynar suda haşlayın. Sebzeleri julyen doğrayın, tavaya alarak zeytinyağında soteleyin. Üzerine 1 paket çiğ krema ve baharatları ekleyin, 2-3 dakika daha pişirin. Süzerek soğuk sudan geçirdiğiniz makarnaya ekleyin ve karıştırın. Makarnayı servis tabağına alın ve dilimlenmiş kaşar peyniri ekleyerek servis yapın.

