



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA (İTALYAN)

MALZEMELER

1/2 Paket Çubuk Makarna
2 Çorba Kasığı Sivi Yağ
100 gr Mantar
4 Dilim Jambon
1 Adet Kırmızı Dolmalık Biber
1 Adet Havuç
130 gr Tane Mısır
3 Adet Taze Soğan
1/2 Bardak Soya Fasulyesi
2 Çay Kasığı Soya Sosu
1 Çorba Kasığı Domates
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Makarnayı tuzlu su ile yumuşayana dek haşlayın. Haşladıktan sonra süzüp tencereye koyun. Kapagini kapatın. Yağı geniş bir tavaya koyup, orta ateşte kızdırın. Küçük doğranmış mantarları ve jambonları içine ekleyin. 5 dakika karıştırarak pisirin. Daha sonra içine rendelenmiş havuç, mısır, soğan, tuz, soya fasulyesi, domates sosu ve çekirdekleri çıkarılmış kırmızı biberi ekleyip karıştırın. Makarna ile birlikte servis yapın.