



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA

Yarım paket spagetti
2 adet havuç
1 adet kabak
1 adet soğan
1 adet patlıcan
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Makarnayı 20 dakika kadar haşlayıp süzün. Tencereye tereyağını koyup erimeye bırakın. Üzerine süzölmüş makarnaları ekleyip karıştırın. Tavada tüm sebzeleri yağda kavurun. Servis tabağına makarnayı alıp sebzeleri üzerine dökün. Servis yaparken bol maydanoz serpin ve sıcak olarak ikram edin.

