



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan dirsek veya midye makarna
2 yemek kaşığı bitki yağı
1 adet soğan
1 adet havuç
1 demet kereviz
500 g ıspanak
2 adet domates
1,5 litre su
Maydanoz
3 diş sarımsak
50 g rendelenmiş peynir
Tuz
Karabiber

Soğan, havuç ve kerevizi ince olarak doğrayın. Tuz, biber ve su ekleyip 20 dakika pişirin. İspanağı doğrayıp sebze ekleyin ve yine 10 dakika pişirin. Kabuğu temizlenmiş domatesi dörtgen şeklinde doğrayıp ince kesilmiş sarımsakla birlikte tencereye atın. Midye ya da dirsek makarnasını tuzlu suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suda 100 g makarna). Suyunu dökün. Makarnaları servis yapılacak kaplara koyun ve üzerine rendelenmiş peyniri ve hazır sosu dökün.

