



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA

Yarım paket makarna
Yarım bardak donmuş veya taze bezelye
200 gram brokoli
150 gram taze mantar
3 diş sarımsak
25 gram tereyağı
75 gram rendelenmiş parmesan veya kaşar peyniri

Makarnaları üzerindeki tarife göre haşlayın. Presten geçirilmiş sarımsakları hafifçe tereyağında çevirin. Ortadan kesilmiş mantarları ilave edin. Mantarlar suyunu bırakıp çektikten sonra ateşi kısın. Bu karışıma daha önce haşlanan bezelye ve hafif haşlanan brokoliyi de ilave edin. Sebzelı sosu suyu süzölmüş sıcak makarnaya döküp üzerine de rendelenmiş peynir yayın.

