



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA

- 1 paket makarna (500 g)
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 3 adet yeşil biber
- 1 adet havuç
- Yarım çay bardağından biraz fazla soya sosu
- Tuz
- 6 yemek kaşığı sıvı yağ
- 7 su bardağı kaynar su

Derin bir tencereye 7 su bardağı suyu ekleyip 2 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyin. Ocağın altın açın ve kaynamaya başlayınca 1 çay kaşığı tuz ilave edip 1 paket makarnayı ekleyin. Ortalama 8 - 10 dakika haşlayın. Haşlanan makarnayı bir süzgeç yardımıyla süzün. Ayrı bir tavada 6 yemek kaşığı sıvı yağ koyun ve halka halka doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar yumuşayınca üzerine kırmızı, sarı ve yeşil biberleri ekleyin. Biberlerde kavrulunca ince uzun doğranmış havuçları ekleyin. Bütün hepsi piştiğinde son olarak soya sosunu üzerine dökün ve 1 - 2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Makarnayı haşladığınız tencerenin içerisinde makarnayla sebzeleri birleştirin. Servis edebilirsiniz.

