



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA

- 1/2 paket makarna
- 1 adet soğan
- 1 adet kereviz sapı
- 1 adet havuç
- 1 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tutam kıyılmış taze nane
- 4-5 yemek kaşığı zeytinyağı

Geniş bir tavada yağı kızdırıp yemeklik doğradığınız soğanı ve sarımsağı kavurun.

Salçayı ekleyip 1-2 dk. daha kavurun.

Minik minik doğranmış kereviz sapı, havuç ve biberi ekleyip yumuşayana kadar kavurun.

Rendelenmiş domatesi ekleyip karıştırın.

Kapağını kapatıp kısık ateşte kıvam alana kadar pişirin.

Tuz, şeker ve baharatlarını ekleyip karıştırın ve altını iyice kısıp pişirmeye devam edin.

Makarnayı paketin üzerindeki talimatları takip ederek haşlayın süzün ve sosun içine alın.

Makarnaları ezmeden harmanlayarak 2-3 dk. daha pişirin.

Dilerseniz peynir rendesiyle servis yapabilirsiniz.

