



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA

<https://cook.com.tr>

Kabak 2 Adet
Taze Kaşar 1 Çay Bardağı
Sızma Zeytinyağı 4 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Papyon Makarna 1 Paket
Dereotu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Havuç 1 Adet
Sarımsak 1 Adet
Bezelye Konserve 50 Gram

Makarnayı istenilen kıvama gelinceye kadar haşlayın.süzün.kabak ve havucu ince şeritler halinde kesin. Zeytinyağı, sarımsak havuç ve zeytinyağını tencereye koyup yüksek ateşte 4-5 dakika kavurun. kabak ve bezelyeleri ilave edip bir süre pişirin.

Tuzu ve karabiberi ilave edin.

Makarna ve sebzeleri büyük bir kaba koyup karıştırın, dereotu ve rendelenmiş kaşarıda üzerine serpiştirdikten sonra sıcak servis yapın.

