



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA

Malzeme:

Yarım paket makarna
1 su bardağı konserve bezelye
2 orta boy kabak
4 orta boy domates rendesi
1 büyük soğan
2 diş sarımsak
5-6 adet kültür mantarı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

1 kaşık yağı kızdırıp doğradığınız soğanı ve hafifçe dövdüğünüz sarımsakları kavurun. 2-3 parçaya ayırdığınız mantarları ve halka halka doğradığınız kabakları tencereye ilâve edip 5-6 dakika karıştırarak kavurun. Domatesleri rendeleyip bezelyelerle birlikte tencereye katıp 5 dakika kadar pişirin. Tuz ve karabiber ilâvesiyle tencereyi ocaktan alın. Bir tencerede yeteri miktarda tuz ilâvesiyle suyu kaynatın. Kaynayan suya makarnaları ve 1 kaşık yağı ilâve edip 10-15 dakika kadar arasıra karıştırarak pişirin. Makarnayı süzüp, sebzelerle karıştırın. Fırını 150 derecede ısıtıp, makarnalı malzemeyi cam fırın tepsisine yayın. Üzerine kaşar rendesini serpip 30 dakika kadar fırında pişirin.