



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA

6 kişilik Malzemesi
1 paket fiyonk makarna
1 havuç
1 su bardağı bezelye
1 patlıcan
1 kabak
2 su bardağı su
8-10 dal maydanoz
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz

Makarnayı tuz ilave edilmiş bol suda haşlayın. Maydanozu ayıklayıp yıkayın ve ince ince doğrayın. Havuç ve kabakları temizleyip küçük küpler halinde doğrayın. Havuçları 2 su bardağı suda haşlayıp süzün. Aynı suda bezelyeyi de haşlayın. Patlıcanları alacalı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Acısını çıkarmak için tuzlu suda bekletin. Patlıcanları süzüp kurulayın. 1 çay bardağı sıvıyağı tavada ısıtıp patlıcanları kızartın. Kevgirle alıp kağıt havlu üzerine yayarak fazla yağını çektin. Aynı yağda kabakları da kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Makarnayı süzüp geniş bir kaba alın. Kızarttığınız sebzeleri ve maydanozu ekleyip harmanlayın. Sıcak olarak servis yapın.