



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZELİ MAKARNA

250 gram mantar
2 ay kaşığı hardal
3 diř sarımsak
yarım patlıcan
1 adet kırmızı biber
250 gram Bizim Mutfak Kalem Makarna
1 orba kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı
1 ay kaşığı Pulbiber
1 ay kaşığı kekik

Mantarları dörde bölüp patlıcan ve kırmızıbiberi yarım ay şeklinde doğrayın. Mantarları sıvıyağda hafifçe kavurun. Hardal, sarımsak, pulbiber, kekik ve doğranmış sebzeleri ekleyin. 5 dakika kadar, ağır ateşte sebzeler sularını çekene kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Diğer tarafta makarnayı 9 dakika haşlayıp süzün. Mantarlı karışımı haşlanmış makarna ile karıştırıp servis tabağına alın.