



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

250 g Nuh'un Ankara Sebzeli Burgu
250 g brokoli
250 g karnabahar
250 g Brüksel Lahanası
10-12 arpacık soğanı
2 orta boy havuç
1 büyük boy patates
2 defne yaprağı
5-6 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı limon suyu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Peynir Sosu İçin:
1,5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı Labne Peyniri
100 gr Parmesan Peyniri
1 çay kaşığı karabiber
2 -3 dal taze fesleğen

Brokoli temizlenerek dallara ayrılır. Havuç ve patates soyularak, iri parçalar halinde doğranır. Arpacık soğanları ve sarımsaklar soyulur. Temizlenen Brüksel lahanaları, diğer sebzeler ve defne yaprakları geniş bir kaseye alınır. Üzerine sirke, limon suyu, zeytinyağı ve arzu edilen miktarda tuz ilave edilerek karıştırılır. Fırın torbasının içi unlanır ve sebzeler torbanın içine boşaltılarak torbanın ağzı kapatılır. Torbanın üzerinde toplu iğneyle delikler açılır ve 180 C de önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirilir. Sebzeler piştikten sonra torba bir tencereye boşaltılır ve defneyaprakları alınır. Paketteki pişme önerisine uygun olarak pişirilen makarna süzülür ve arzu edilen miktarda zeytinyağıyla karıştırılır. Sebzelerle birlikte servis yapılır. Üzerine hazırlanan peynir sosu gezdirilir.

Peynir Sosunun Hazırlanışı:

Sos tavasında, süt ve Labne peyniri orta ateşte çırpma teliyle karıştırılarak 2-3 dakika pişirilir. Üzerine Parmesan peyniri eklenir. Peynir eriyip sosun kıvamı artınca karabiber ve ince kıyılmış fesleğen eklenir. 1-2 dakika daha pişirilerek ateşten alınır.

