



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZELİ MAKARNA

1 paket makarna  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
2 su bardağı su  
1 adet soğan  
3 adet sivri biber  
1 adet havuç  
3 adet orta boy domates  
Tuz  
Üzerine:  
8-10 dal maydanoz

Makarnayı yarım çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ilave ettiğiniz suda haşlayın. Haşlama suyundan 1 bardak ayırıp makarnayı süzün. Diğer taraftan 2 çorba kaşığı sıvı yağda ince kıyılmış soğan ve sivri biberi soteleyin. Rendelenmiş havuç ve domatesi ilave edip sotelemeye devam edin. Ayırdığınız makarna suyunu, sosun üzerine döküp 5 dakika daha kaynatın ve pişen makarnanın üzerine dökün. Bütün malzemeyi bir kere karıştırdıktan sonra, ince kıyılmış maydanozu ilave edin. Tencerenin ağzını kapatıp 5 dakika dinlendirin. Sıcak sıcak ikram edin.