



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

100 Gr Sana Klasik
3 Çorba Kaşığı un
1 Adet patlıcan
1 Adet yumurta
2 Adet havuç
1 Paket makarna
4 Adet biber (yeşil veya kırmızı yada her ikisi birden)
1 Su Bardağı lor peynir
3 Bardak süt

ARZU EDİLEN MAKARNA HAŞLANIR VE SÜZÜLÜR. HAVUÇ PATLICAN VE BİBERLER KÜÇÜK KÜÇÜK DOĞRANIR VE TENCEREDE KAVRULUR. KAVRULAN SEBZELERİN İÇİNE 1 SU BARDAĞI LOR EKLENİR AYRI Bİ TENCEREDE MARGARİNİN İÇİNE UN İLE BİRLİKTE KAVRULUR. KAVRULAN UNA SÜT EKLENİR KARIŞTIRILARAK PİŞİRİLİR PİŞEN BU SÜTLÜ KARIŞIM ILIYINCA KÜÇÜK BİR KASEDE ÇIRPTIĞIMIZ YUMURTA KARIŞTIRILARAK EKLENİR. MAKARNALAR SEBZE KARIŞIMI BULUNAN TAVAYA EKLENİR VE ÜZERİNE SÜTLÜ KARIŞIM EKLENEREK TAVADA KIZARTILIR.