



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

- 2 kabak
- 2 domates
- 200 gram fasulye
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 2 su bardağı makarna
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı kekik, kırmızı pul biber

Makarnaları haşlayıp süzün. Kabakları halka şeklinde dilimleyin. Üzerine biraz yağ sürüp ızgarada pişirin. Fasulyeleri de haşlayıp süsün. Domatesleri doğrayıp, biberleri küp şeklinde ince kıyın. Tavada tüm doğranmış sebzeleri 10 dakika sote edin. Daha sonra hepsini bir tabakta toplayıp karıştırın. Üzerine hardal, zeytinyağı ve baharatlarla bir sos hazırlayıp dökün. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.