



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

150 gr. havuç
150 gr. pırasa
150 gr. sap kereviz
200 gr. soğan
1-2 yeşil sivri biber
2 diş sarımsak
60 ml. zeytinyağı
15 gr. salça
100 ml. sebze suyu
400 gr. makarna
15 gr. şeker
Tuz
Karabiber

Havuç, pırasa, kereviz ve soğanı temizleyip küçük küp doğrayın. Havuç ve pırasayı kaynar tuzlu suda 1 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirip süzölmeye bırakın. Sivribiberleri uzunlamasına ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkartın. Tavaya zeytinyağını koyun. Temizlenmiş ikiye kesilmiş biberleri ve sarımsakları küp doğrayıp zeytinyağında kavurun. + Tavaya havuç, kerevizler, pırasa, soğan ve salçayı ekleyip kısa bir süre daha kavurun. Sebze suyunu ilave ettikten sonra tencerenin üstü açık olarak 10 dakika kaynatın. Makarnayı pakette önerilen şekilde haşlayın. Sosu tuz, karabiber ve şeker ile tatlandırın. Makarnayı süzöüp sosla karıştırdıktan sonra servis yapın.
