



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

500 gr. körpe havucu soyup, küçük küp doğrayın. Bir tencereye 400 ml. tavuk suyu ekleyin. Havuçlar ve 200 gr. iç baklayı tavuk suyunda kaynatıp 10 dakika pişirin. Sebzeleri süzün suyunu bir kaba alın. Makarnayı tuzlu kaynar suda paket üzerindeki talimalata göre haşlayın. 25 gr. margarini tavada eritin. İçine 15 gr. unu ekleyip pembeleştirin. 200 ml. tavuk suyu ve 150 ml. sütü ilave edin karıştırarak 10 dakika pişirin. 200 gr. yağlı beyaz peyniri sosla ilave edin. Tuz, karabiber ve bir : tutam muskat ile tatlandırın. Haşladığınız sebzeleri sosla katıp karıştırın dikkatlice ısıtın. 1 demet taze soğanı soyun. Yeşil kısımlarını soyup karışıma ekleyin. Süzdüğünüz makarnaları sosla servis yapın.
