



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SEBZELİ MAKARNA

1/2 paket makarna  
1 adet kabak  
1 adet domates  
1 adet kırmızı biber  
1 adet patlıcan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber

Makarnayı 10 dakika haşlayıp süzün. Tavada tereyağını eritip küp küp doğranmış soğan, kabak, havuç ve patlıcanı üç dakika sote edin. İçine baharatları ve makarnayı koyup servis yapın.