



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAKARNA

2 adet patates
1 adet kuru soğan
2 adet biber
1 kase domates sosu
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı margarin
1 paket makarna
1 adet tavuk bulyon
1 adet havuç
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Soğanları ince ince doğrayın yağda kavurun. Salçayı katıp devam edin. Doğranmış biberi, havucu, patatesi hep beraber kızartın. Kızardıktan sonra domates sosu ve tuzu ekleyin. Ayrı bir tencerede ister kavurma makarna yapın ister haşlama ama suyunu muhakkak süzelim. Makarna piştikten sonra hazırladığımız sosu da katın hep beraber karıştırın.