



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MAKARNA SALATASI

1 adet göbek salata
½ paket makarna
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

harcı:

2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
2 adet kabak
1 adet havuç
1 adet kırmızı soğan
4 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı köri
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

1. Kabakların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin.
2. Havuçların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin.
3. Kırmızı soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayın.
4. Taze soğanları ayıklayıp, ince ince kıyın.
5. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
6. Bir tencereye bol su koyup, kaynatın. İçine makarnayı, tuzu ve zeytinyağını ilave edip, 8 dak. haşlayın. Pişmiş makarnanın suyunu süzüp, soğuk sudan geçirin.
7. Göbek salatayı ayıklayıp, ince ince doğrayın.
8. Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine köriyi, kimyonu, kırmızı pul biberi, piyazlık kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar kızarana kadar pişirin.
9. Soğanlar renk alınca, içine rendelenmiş havuçları ve kabakları ilave edip, kavurun.
10. En son olarak harcın içine kıyılmış taze soğanları, tuz ve karabberi ilave edip, harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
11. Servis tabağına doğranmış göbek salataları koyup, üzerine sos olarak zeytinyağını gezdirin.
12. Zeytinyağından sonra göbek salataların üzerine haşlanmış makarnaları koyun.
13. En son olarak salatanın üzerine harcı koyup, servis edin.
14. Arzuya göre tüm salatayı karıştırıp servis edebilirsiniz.

[ML® Sebzeli Makarna için tıklayın](#)