



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MANTARLI MAKARNA

<https://www.olimermakarna.com>

1 paket makarna
½ paket mantar
2 patlıcan
2 kabak
2 yeşil biber
3 domates
1 paket makarna
Sıvı yağ

Patlıcan, kabak , biber ve mantar küp şeklinde doğranıp yağda sote edilir, fazla pişmeden ateşten alınır sonra başka bir tencerede yine küp şeklinde doğradığımız domatesler, yağ, pul biber,karabiber,tuz , 1 çay kaşığı şeker ve bir miktar biber salçası ile pişirilir,piştikten sonra daha önce hazırlanan sebzelerde içine atılır.Bu karışım 5 dk piştikten sonra ateşten alınır.Sonra makarna haşlanır,haşlandıktan sonra süzülüp sebzelerle karıştırılır.