



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ SPAGETTİ

1 paket spagetti
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
50 gram kaşar peyniri
3 adet kırmızıbiber
2 adet yeşilbiber
1 adet soğan
2 adet havuç
2 adet sarı dolmalık biber
1 demet fesleğen
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Kekik, kimyon, karabiber
Tuz
3 diş sarımsak

Makarnaları tuzlu suyun içinde 15 dakika kadar haşlayın. Süzün ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirip sıcak tutun. Bu arada sebzeleri için tavaya yağı koyun ve uzun dilimler halinde doğranmış sebzeleri, soğanla kavurup az suda pişirin. Baharatları da içine alın. İyice pişince makarnanın üzerine koyup sıcak ikram edin.
