



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SÜTLÜ MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

1 kahve fincanı şekilli makarna

1 kahve fincanı süt

Çok az su

½ adet kabak

¼ adet kırmızıbiber

1 adet taze soğan

Zeytinyağı

Sebzeleri minik minik doğrayıp zeytinyağında pişirin. Makarnayı süt ve az su ile suyunu çektilirerek pişirin. Sebzelerle karıştırın.

