



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ VE KREMALI PASTAVİLLA FARFALLE

Malzemeler (4 kişilik)

1 paket Pastavilla Farfalle (Kelebek)

1-2 diş sarımsak

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

bir miktar brokoli

bir miktar karnabahar

2 adet havuç

15-20 adet brüksellahanası

150 ml krema

15-20 adet kiraz domates

3-4 yemek kaşığı toz parmesan peyniri

bir miktar taze fesleğen

bir miktar et suyu

tuz

karabiber

Hazırlanışı:

Havucu uzun halkalar şeklinde doğrayınız, brokoli ve karnabaharları küçük parçalar halinde bölünüz, brüksellahanalarını da ortadan bölerek dövülmüş sarımsağı ile birlikte zeytinyağında kavurunuz. 3-4 dakika kavurduktan sonra et suyunu ve kremayı ilave ediniz. Pastavilla Farfalle'yi paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız. Kiraz domatesleri ortadan ikiye bölünüz ve sosa ilave ediniz. Sosu tuz ve taze çekilmiş karabiber ilave ederek pişmeye bırakınız. Makarnayı süzünüz, sosa ilave edip, birkaç saniye sote ediniz. Son olarak taze fesleğen yaprakları ve parmesan peyniri ilave ederek karıştırınız. Sıcak olarak servis yapınız.