



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YEŞİL SEBZELİ MAKARNA

1 paket makarna  
1 su bardağı bezelye  
2 adet küçük boy kabak  
3 yemek kaşığı margarin  
4 dal maydanoz  
Su  
Tuz

Makarnayı tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın.

Kabakları yıkayıp küçük parçalara bölün.

Bezelye ve kabakları buhar tenceresinde yumuşayana kadar pişirin.

Tencerede yağı eritin, içine haşlanan sebzeleri ve tuzu ilave edip 2-3 dakika kavurun.

Maydanozları yıkayıp ince ince kıyın.

Piştiren makarnanın suyunu süzün ardından tüm malzemeyi biraraya getirip karıştırın.

Sıcak olarak servis yapın.

