



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI SEBZELİ MAKARNA

[img]https://www.cumhuriyet.com.tr[/img]

- 2 adet kabak (jülyen doğranmış)
- 2 adet havuç (jülyen doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (ince şeritler halinde doğranmış)
- 1 adet sarı biber (ince şeritler halinde doğranmış)
- 1 adet kırmızı soğan (sarımsaklı doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 400 gram domates (rendelenmiş veya doğranmış)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber (isteğe bağlı)
- Taze kekik veya maydanoz (servis için)

Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtılır.

İnce doğranmış sarımsaklar ve soğan eklenerek şeffaflaşana kadar kavrulur.

Jülyen doğranmış kabaklar ve havuçlar eklenip sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte sotelenir.

İnce şeritler halinde doğranmış kırmızı ve sarı biberler eklenir.

Sebzeler yumuşadığında rendelenmiş veya doğranmış domates eklenir.

Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırılır. Ardından tencerenin kapağı kapatılıp orta ateşte 15-20 dakika pişirilir.

Sebzeler sosu çekene kadar karıştırarak pişirilir.

Sebzeli karışım hazır olduğunda ocaktan alınır.

Sebzeleri kaynamış ve tuz eklenmiş suda haşlanmış makarna ile servis edebilirsiniz.

