

Sebzeli Kepekli Makarna

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g kepekli makarna
- 1 küçük kabak
- 1 havuç
- 1 kapya biber
- 1 su bardağı brokoli
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı makarna suyu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Kabak, havuç, kapya biber ve brokoliyi benzer büyüklükte doğrayın. Makarnayı haşlamak için tuzlu suyu kaynatın; sarımsağı kıyın.

Servis Önerisi:

Sebzeli makarnayı sosu üzerindeyken sıcak servis edin. İsterseniz taze çekilmiş karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Kepekli makarnayı kaynar tuzlu suda paket süresine göre diri kalacak şekilde pişirin.
- Süzmeden önce yarım çay bardağı makarna suyu ayırın.

2. Sebzeleri soteleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Zeytinyağında önce havuç ve brokoliyi birkaç dakika çevirin.
- Kabak ve kapya biberi ekleyip sebzeler yumuşarken biçimlerini koruyana kadar soteleyin.

3. Sarımsaklı sosu yapın:

- Sarımsağı sebzelere ekleyip kısa süre kokusu çıkana kadar karıştırın.
- Ayırdığınız makarna suyunu tavaya ekleyip tabandaki lezzeti çözdürün.

4. Birleştirin:

- Süzülmüş makarnayı tavaya alıp sebzelerle harmanlayın.
- Tuz ve karabiberi ayarlayıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Brokoli ve havuç yumuşamış ama ezilmemiş; kepekli makarna diri kalmış olmalıdır. Karışım kuruysa makarna suyunu azar azar ekleyin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Sebzeleri tavayı doldurmadan soteleyin; brokoliyi daha erken, kabağı daha geç ekleyerek dokularını koruyun.

Kiraz'ın Mutfağı